50000 избранных рецептов для МУЛЬТИВАРКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В последние годы большой популярностью стала пользоваться мультиварка – незаменимая помощница на кухне современной хозяйки. С ее помощью можно готовить, подогревать, консервировать. Благодаря этой книге вы сможете порадовать своих домочадцев прекрасной выпечкой, праздничными блюдами, питательными супами, вкусными горячими блюдами и разнообразными гарнирами, а также проявить заботу о близких, нуждающихся в специализированном питании: книга содержит большое количество рекомендаций по приготовлению диетических блюд и блюд детского питания.

- 50 000 избранных рецептов для мультиварки
  - Введение
  - Супы
    - Овощной суп-пюре
    - Суп-лапша
    - Тыквенный суп-пюре
    - Суп из куриных сердечек
    - Запеченный постный суп
    - Суп молочный с вермишелью
    - Суп с сайрой и пшеном
    - Суп-уха из форели
    - Томатный суп с нутом
    - Фасолевый суп
    - Гороховый суп
    - Суп с фрикадельками
    - Суп с лисичками
    - Рассольник
    - Куриный суп с домашней лапшой
    - Щавелевый суп
    - Сырный суп
    - Красный борщ с фасолью
    - Щи с аджикой
    - Суп с вермишелью
    - Сырный суп с картофелем
    - Солянка вегетарианская
    - Рыбная солянка
    - Харчо с горбушей
    - Диетический суп
    - Щи из квашеной капусты
    - Шурпа

- Рыбный суп с петрушкой, картофелем и кукурузой
- Суп с фасолью и болгарским перцем
- Минестроне с курицей
- Суп с говядиной
- Армянский суп воспнапур
- Португальский зеленый суп
- Суп с грецкими орехами и сыром с голубой плесенью
- Суп из баклажанов с грибами
- Суп из брокколи и цветной капусты
- Куриный суп с миндалем
- Суп на кокосовом молоке с креветками
- Китайский куриный суп с кукурузой
- Итальянская рыбная похлебка
- Томатный суп с курицей и макаронами
- Куриный суп с пшеном
- Суп из цветной капусты и белой фасоли
- Суп-лапша с омлетом
- Суп с говядиной и капустой
- Мясной гороховый суп
- Суп с клецками
- Суп с говядиной и тыквой
- Фасолевый суп с говядиной
- Чечевичный суп с говядиной
- Солянка
- Суп со свининой
- Суп со свининой и овощами
- Суп «На курьих ножках»
- Суп гороховый со свининой
- Суп с семгой
- Суп из индейки
- Куриный суп с лапшой
- Гороховый суп с копченостями
- Сырный суп с копчеными ребрышками
- Куриный суп с вермишелью и яйцами
- Суп куриный с вермишелью
- Легкий куриный суп
- Суп с лососем
- Суп рыбный с зеленью
- Грибной суп
- Рыбный суп
- Картофельный суп с курицей
- Грибной суп со сметаной

- Щи
- Щи с черносливом
- Острые щи
- Щи с зеленью
- Щи с квашеной капустой
- Щи с чесноком
- Борщ с добавлением сахара
- Борщ украинский
- Борщ с поджаркой
- Борщ классический
- Уха классическая
- Уха из карпа
- Уха из форели

- Вторые блюда
  - Блюда из мяса и птицы
    - Говядина с картофелем
    - Говядина с брокколи
    - Говядина с черносливом
    - Гуляш из говядины
    - Говядина в вине
    - Говядина под сыром и майонезом
    - Мясо с картофелем, капустой и грибами
    - Тушеная говядина с помидорами
    - Говядина с овощами
    - Мясные ежики
    - Тефтели
    - Котлеты
    - Рубленые котлеты с грибами
    - Телятина с грибами
    - Свинина с картофелем
    - Свинина в молоке
    - Свинина с картофелем и овощами
    - Гуляш из свинины
    - Тушеное мясо с овощами
    - Мясо по-французски
    - Жаркое
    - Тушеное мясо с картофелем и грибами
    - Свинина в пиве
    - Свиные котлеты
    - Свиные ребрышки в соусе
    - Тушеный кролик с картофелем
    - Баранина с картофелем
    - Запеканка из мясных рулетов с лавашем
    - Курочка в маринаде

- Куриное филе с гречкой
- Курица с овощами и тыквой
- Курица с грибами
- Курица в сырно-томатном соусе
- Курица в кунжутных семечках
- Куриная грудка в сливочном соусе
- Паровые тефтели из курицы с пекинской капустой
- Курица с фунчозой
- Мясные ежики
- Индейка под клюквой и сыром
- Индейка по-турецки
- Фаршированная курица, запеченная в тесте
- Голубцы
- Ленивые голубцы
- Фарш с рисом
- Фарш в лимонном соусе
- Паровой фарш
- Гречневая каша с фаршем
- Фаршированный перец
- Фаршированные томаты
- Фаршированный кабачок
- Фаршированные кабачки
- Запеченный картофель с фаршем
- Тушеная капуста с фаршем
- Овощное рагу с фрикадельками
- Овощное рагу с фаршем
- Тефтели
- Тефтели с подливой
- Тефтели в томатном соусе
- Тефтели с овощами
- Тефтели со сливочной подливой
- Фрикадельки
- Котлеты
- Котлеты из говядины со шпинатом
- Котлеты из фарша-ассорти
- Паровые котлеты
- Куриные паровые котлеты
- Суфле из мясного фарша
- Фаршированные «ракушки»
- Макароны по-флотски
- Запеканка из мясного фарша
- Блинчики с мясным фаршем

- Манты
- Гуляш из свинины
- Тушеная свинина с овощами
- Тушеная свинина с картофелем
- Гуляш из говядины с овощами
- Гуляш из говядины в сметанном соусе
- Бефстроганов
- Овощное рагу с говядиной
- Тушеная капуста с говядиной
- Тушеная говяжья печень
- Печень в сметанном соусе
- Кролик в сметанном соусе
- Тушеный кролик с картофелем
- Перепела с картофелем
- Куриные крылышки в томатном соусе
- Курица в сметанном соусе
- Запеченное куриное филе
- Куриные рулетики
- Куриное филе в сливочном соусе
- Тушеная курица в чесночном соусе
- Курица с фасолью
- Гуляш из курицы
- Курица с овощной подливой
- Куриное мясо с черносливом
- Курица с овощами
- Курица с гречкой
- Тушеные куриные сердечки
- Куриная печень в соусе
- Куриная печень в молочном соусе
- Холодец со свининой и говядиной
- Быстрый холодец
- Холодец с говядиной
- Холодец из свинины с луком и морковью
- Холодец из свинины с маслинами
- Холодец с курицей
- Буженина из свиной шеи
- Буженина с лимонным соком
- Необычная буженина
- Маринованная буженина
- Рулет из телятины
- Свиные рулеты с черносливом
- Свиной рулет с орехами
- Рулет с говяжьей печенью
- Рулеты из говядины с грибным соусом

- Рулеты из свинины с овощами
- Мясные рулеты с орехами и черносливом
- Рулет с куриной печенью
- Мясные рулеты с ананасом и сыром
- Печеночный паштет
- Паштет из куриной печени
- Куриный паштет
- Паштет с коньяком
- «Нежный» паштет
- Овощной паштет с сыром
- Овощной паштет с творожным сыром
- Печеночный паштет в лаваше
- Ветчина из свинины и куриных окорочков
- Куриная ветчина
- Ветчина из говядины и свинины
- Домашняя ветчина из курицы
- Ветчина из индюшачьей печени
- Колбаса по-деревенски
- Докторская колбаса
- Колбаса по-украински
- Русская колбаска
- Колбаса с сыром
- Чесночная колбаска
- Колбаса по-тбилисски
- Колбаса по-домашнему
- Колбаса из трех видов мяса

○ Блюда из рыбы и морепродуктов
- Кальмары с картофелем и чечевицей
- Тушеная камбала
- Скумбрия в фольге
- Рыба со сметанно-укропным соусом
- Шпроты
- Скумбрия
- Минтай с овощами и цветной капустой на пару
- Рыба под сливочно-луковым соусом
- Запеканка с телапией и картофелем
- Треска с овощами
- Лосось со сливками, укропом и картофелем
- Хек с картофелем
- Нежная рыба под фисташковым соусом
- Рыба в молоке с луком и картофелем
- Камбала, тушеная с помидорами
- Рыбные рулетики с овощами
- Карп на пару

- Рыба, жареная по-гречески
- Рыба под кислым соусом
- Рыбные тефтели с овощной подливой
- Судак, тушеный в вине
- Лосось на пару
- Треска в собственном соку
- Котлеты из форели на пару
- Кефаль, фаршированная грибным жульеном
- Мойва тушеная
- Семга на пару
- Суфле из семги и минтая
- Тушеные кальмары
- Плов с морепродуктами
- Лангуст с овощами
- Ризотто с креветками
- Отварные креветки
- Жареные креветки
- Фрикасе из тигровых креветок
- Паэлья
- Котлеты из щуки
- Кольца кальмаров в сметане
- Рыбные котлеты с манкой
- Рыбные котлеты с творогом
- Котлеты из трески
- Котлеты из речной рыбы
- Рыбные тефтели
- Биточки из красной рыбы
- Рыбные биточки в соусе
- Суфле из рыбного фарша
- Фаршированная рыба
- Рыба по-польски
- Суфле из рыбного фарша с гречкой
- Запеченный минтай в сметане
- Запеченная рыба в фольге
- Горбуша, запеченная с овощами
- Запеченная горбуша с томатами
- Рыба в сметанном соусе
- Рыба в горчичном соусе
- Рыба в молочно-яичной смеси
- Окунь в томатном соусе
- Минтай в сырном соусе
- Рыба в томатном соусе
- Рыба в укропном соусе
- Рыба в молочном соусе

- Минтай с овощами в сметанном соусе
- Тушеная рыба с овощами
- Тушеная пикша
- Тушеная скумбрия
- Минтай с цветной капустой
- Тушеный окунь с овощами
- Камбала с морковью
- Семга с картофелем
- Рыба с овощами
- Рыба с овощами в томате
- Килька с овощами
- Скумбрия с овощами
- Нототения с овощами
- Лосось с овощами
- Тушеная рыба с овощами
- Паровая рыба с лимоном
- Маринованный судак
- Минтай на пару
- Рыба под грибным соусом
- Суфле из рыбы
- Рыба в томатно-овощной подливе
- Скумбрия в масле
- Рыбная запеканка
- Рыба с овощами

○ Блюда из овощей и грибов
- Жареные овощи
- Перец фаршированный
- Овощное рагу по-деревенски
- Запеченная капуста
- Овощное рагу
- Баклажаны, запеченные с помидорами и перцем
- Тушеные овощи с грудинкой
- Вареный картофель с луком и морковью
- Запеченные баклажаны
- Кабачок с фасолью в сметанном соусе
- Тыковник
- Запеканка из овощей с сыром
- Икра из свеклы
- Тушеные овощи
- Овощная смесь на пару
- Овощное рагу на пару
- Алжан-сандал
- Печеный картофель
- Запеченный картофель с тыквой

- Картофель с грибами
- Овощи на пару с куриным филе
- Лечо
- Капоната
- Кабачок с фасолью в сметанном соусе
- Овощное ассорти на пару
- Белые грибы с картофелем
- Тушеные овощи-ассорти
- Овощной соус
- Винегрет на пару
- Овощи, запеченные слоями
- Картофельная запеканка
- Теплый картофель с каперсами и рукколой
- Овощное сотэ
- Запеканка из капусты с томатом
- Капустный рулет
- Капуста с фасолью
- Тушеные овощи
- Кабачковая икра
- Тушеные в сливках овощи
- Тушеный картофель с капустой
- Запеченный картофель с сыром
- Баклажанная икра
- Каша с овощами
- Овощная икра
- Перец, фаршированный овощами
- Запеканка с кабачком
- Фасоль с овощами
- Стручковая фасоль в томате
- Кабачок с томатом и сыром
- Рис с овощами и бобовыми
- Грибы с куриной печенью
- Грибы с рисом
- Грибы в сметане
- Грибы с мясом и картофелем
- Лесные грибы с рисом и сыром
- Грибы с рисом и морковью
- Тушеные грибы с картофелем
- Грибная запеканка
- Овощное рагу со сливками
- Овощное рагу с зеленым горошком
- Овощное рагу
- Овощное рагу с кабачками и баклажанами
- Овощное рагу с грибами

- Овощное рагу с говядиной
- Картофель с сыром
- Жареный картофель
- Тушеные грибы с картофелем
- Тушеный картофель
- Баклажан в сметане с луком
- Морковь в молоке
- Тушеная капуста
- Кабачковая икра
- Гарнир из кабачков

- Гарниры, каши, паста
  - Картофельное пюре
  - Пшенно-кукурузная каша
  - Овсяная каша
  - Паровой картофель
  - Рис с овощами
  - Картофель со сметаной
  - Кукурузная каша
  - Паровая цветная капуста
  - Тушеная морковь
  - Тушеная капуста
  - Рис с фаршем и овощами
  - Рисовая каша
  - Ризотто с тыквой
  - Гречка с баклажанами
  - Каша с тушенкой
  - Рисовая каша на молоке
  - Гречка с сосисками
  - Гречневая каша на молоке
  - Гречка с фаршем
  - Перловка
  - Пшенная каша
  - Кукурузная каша банош с грибной подливой
  - Ячневая каша
  - Ароматная гречка с грибами
  - Рис с брокколи
  - Постный плов
  - Шах-плов
  - Пшеничная каша
  - Манная каша
  - Манная каша с фруктами
  - Кукурузная молочная каша с медом
  - Пшенная каша на сгущенном молоке
  - Гороховая каша

- Супер-каша
- Рисово-пшенная каша
- Рис с морковью и перцем «Диетический»
- Плов «Крымский»
- Вегетарианский рис
- Плов из баранины
- Плов из курицы
- Плов из перловки с говядиной
- Плов с гранатом
- Плов с баклажанами
- Плов по-турецки с куриными желудочками
- Запеканка из пасты и мясного фарша с соусом бешамель
- Плов с индюшкой
- Овсяная каша с яблоком
- Плов с грибами
- Молочная овсяная каша
- Овсяная каша с яблоком, изюмом и корицей
- Пшенная каша с сыром
- Пшенная каша с тыквой, корицей и вяленой вишней
- Паста а-ля Карбонара
- Лазанья с соусами бешамель и болоньезе
- Лапша с лососем
- Спиралини с куриной печенью
- Спагетти с мясным фаршем
- Спагетти с томатами и маслинами
- Мостациоли с грибами
- Чиффери с мясной подливой
- Паста с томатами
- Паста Болоньезе
- Запеканка из пасты чиффери с сыром и томатом
- Макароны с овощным рагу
- Тольятелли с креветками
- Лумакони с мясным фаршем
- Лазанья с рыбой
- Лазанья с мясом и грибами
- Овощная лазанья с грибами
- Спагетти с кусочками свинины
- Спагетти в сардельках
- Паста с маслинами
- Паста фузилли а-ля «Макароны по-флотски»
- Чиффери с телятиной
- Фаршированные маникотти

- Запеканки
  - Запеканка из минтая
  - Запеканка с морским языком
  - Запеканка с морской рыбой, луком и морковью
  - Запеканка с лососем и шпинатом
  - Рыбная запеканка «Двойная»
  - Рыбная запеканка с беконом и чесноком
  - Овощная запеканка с сыром
  - Запеканка из брюссельской капусты
  - Капустная запеканка с манной крупой
  - Запеканка морковная
  - Запеканка из цветной капусты с зеленым горошком
  - Запеканка из цветной капусты и гречки
  - Запеканка с фасолью
  - Запеканка с цветной капустой
  - Картофельная запеканка с сыром чеддер
  - Картофельная запеканка с сыром
  - Картофельная запеканка с помидорами
  - Картофельная запеканка с цветной капустой
  - Картофельная запеканка с фасолью и зеленым луком
  - Сладкая запеканка с крыжовником и белым вином
  - Запеканка вишневая
  - Вишневая запеканка с рисом
  - Запеканка с черешней
  - Запеканка творожная
  - Запеканка с бананами
  - Овсяная запеканка с яблоками
  - Рисовая запеканка со сливами
  - Запеканка с черникой
  - Рисовая запеканка с вареньем
  - Творожно-рисовая запеканка с изюмом
  - Запеканка с малиной
  - Запеканка с малиной и вишней
  - Сладкая морковная запеканка
  - Запеканка с киви и шоколадом
  - Пшенная запеканка с фруктами
  - Запеканка с черешней
  - Запеканка из сыра с изюмом
  - Рисовая запеканка с медом и грецкими орехами
  - Запеканка с клубникой и какао
  - Запеканка с грушей и малиной

- Творожно-тыквенная запеканка
- Рисовая запеканка с медом
- Рисовая запеканка с йогуртом
- Запеканка с яблоками, апельсиновой цедрой, корицей и шоколадом

- Выпечка и десерты
  - Пирог с бананом
  - Ягодный пирог
  - Пирог с кофе
  - Пирог с малиной
  - Пирог на ряженке
  - Пирог с вареньем
  - Фруктовый пирог на кефире
  - Шарлотка с апельсинами
  - Шарлотка с мандаринами
  - Шарлотка с черешней
  - Шарлотка с грушами и вишней
  - Шарлотка с киви и бананом
  - Шарлотка с творогом и крыжовником
  - Шарлотка с вишней и смородиной
  - Шоколадная шарлотка
  - Шарлотка без яиц на кефире
  - Шарлотка с яблоками и малиной
  - Классический бисквит
  - Бисквит простой
  - Бисквит с кокосовой стружкой
  - Кукурузный бисквит
  - Бисквит на кипятке
  - Бисквит с какао
  - Бисквит с апельсиновым соком
  - Бисквит с крахмалом и цукатами
  - Бисквит на лимонаде
  - Классический чизкейк
  - Малиновый чизкейк
  - Чизкейк с бананами
  - Клубничный чизкейк
  - Бисквитный торт
  - Кокосовый торт с шоколадной глазурью
  - Медовый торт с черносливом
  - Торт с творожно-сметанным кремом
  - Торт с банановым кремом
  - Бисквит со сгущенным молоком
  - Пирожные с клубникой и взбитыми сливками
  - Пирожные с шоколадом

- Пирожные с вареньем
- Пирожные с шоколадом и орешками
- Пирожные с морковью
- Пирожные с яблоками и грушами
- Кексы с черносливом и глазурью
- Кексы с курагой
- Кексы со смородиной
- Ванильные кексы с глазурью
- Кекс «Сладкоежка»
- Кексы с вишневой начинкой
- Томатный кекс
- Кекс «Рождественский»
- Медовые пряники
- Ореховые пряники на меду
- Тульский пряник
- Пряники с вишневым джемом
- Пряники с гвоздикой
- Пряники с яблочным повидлом
- Пряники с изюмом и медом
- Пряники с миндалем
- Кокосовые пряники с малиной
- Пряники с цукатами и медом
- Пряники на маргарине с белой глазурью
- Прянички с медом и корицей
- Яблочные маффины
- Мафинны «Калифорния»
- Маффины с изюмом
- Шоколадные маффины
- Маффины с малиной
- Маффины с вишней
- Маффины с курагой
- Кулич с апельсиновым сиропом
- Кулич творожный с изюмом, цукатами и курагой
- Кулич с изюмом и вишней
- Пасхальный кулич на желтках
- Кулич с изюмом и цукатами
- Цитрусовый кулич
- Булочки с малиной и корицей
- Ванильные булочки с апельсиновой цедрой
- Булочки с конфетами
- Булочки с ванилином
- Булочки с вишней
- Булочки с изюмом
- Булочки с курагой

- Оладьи с сыром
- Оладьи по-домашнему
- Оладьи на кефире
- Оладьи кабачковые «Пикантность»
- Печеночные оладьи
- Оладьи с апельсиновым джемом
- Вишневые оладьи
- Оладьи с изюмом
- Блинчики с курицей
- Блинчики с творогом
- Блинчики с корицей и апельсиновым джемом
- Блины с творогом и малиной
- Блины с творогом, клубникой и корицей
- Блины с творогом и орехами
- Блины с творогом и изюмом
- Блины с творогом и курагой
- Пирог с мясом и капустой
- Пирог с курицей и овощами
- Мясной пирог со свининой и морковью
- Расстегаи московские с мясом и яйцом
- Пирог с мясным фаршем
- Пирог с говядиной и фасолью
- Пирог с беконом и сыром
- Пирог с мясом и грибами
- Пирог со свининой, сыром и луком-пореем
- Пирог с картофельным пюре и рыбой
- Рыбник постный
- Расстегаи с селедкой
- Пирог с лососем
- Закусочный пирог с рыбой
- Пирог с минтаем и грибами
- Пирог слоеный с рыбой
- Пасхальный рыбный пирог
- Рыбный воздушный пирог
- Пирог с филе форели и шпинатом
- Рыбный пирог с копченой горбушей
- Пирог со шпротами
- Пирог с зеленым луком
- Пирог с капустой
- Пирог с тыквой, рисом и яйцами
- Луковый пирог с беконом
- Пирог с брокколи и зеленым горошком
- Пирог с опятами
- Пицца с курицей, овощами и сыром

- Пицца с сосисками и мясом
- Пицца с говядиной
- Пицца с курицей и майонезом
- Пицца с копченной колбасой
- Пицца с салями
- Пицца с окороком
- Пицца с фаршем
- Пицца по-сицилийски с анчоусами
- Пицца по-неаполитански с рыбным филе
- Пицца с копченой рыбой
- Пицца с сардинами и оливками
- Кальцоне с овощами и морепродуктами
- Пицца овощная
- Пицца с семгой и рукколой
- Пицца с брынзой и оливками
- Пицца с зеленью и сладким перцем
- Пицца вегетарианская с рисом
- Пицца с базиликом, помидорами и оливками
- Пицца с запеченными овощами
- Пицца с шампиньонами и сыром
- Пицца перечная
- Ржаной хлеб
- Белый хлеб
- Содовый хлеб с орешками, маком и кунжутом
- Хлеб из ржаной муки на пахте
- Итальянский хлеб с манкой
- Хлеб кукурузный
- Ржаной хлеб с льняными семенами
- Пита
- Итальянский хлеб с оливками и луком
- Ржано-пшеничный хлеб на молоке
- Бездрожжевой хлеб
- Хлеб из молотых отрубей с мукой
- Томатный хлеб со специями

- Напитки
  - Компот из сухофруктов
  - Компот из ревеня
  - Компот из мандаринов
  - Компот из яблок и слив
  - Яблочно-рябинный компот
  - Ягодный компот
  - Компот из черной смородины и брусники
  - Компот из вишни и сливы
  - Компот с копченой компотной грушей

- Компот из сухофруктов с орехами
- Витаминный компот из шиповника
- Компот из кураги
- Клюквенный компот
- Кисель из малины и смородины
- Кисель «Лесной»
- Кисель из клюквы
- Кисель из замороженных ягод
- Льняной кисель без сахара
- Кисель из черноплодной рябины и яблок
- Овсяный кисель
- Кисель из тыквы
- Кисель из щавеля
- Кисель лимонный
- Кисель из клубники
- Кисель миндальный
- Кисель из калины
- Кисель из фиников
- Кисель из персиков
- Ароматный сбитень
- Сбитень праздничный
- Сбитень с красным вином
- Сбитень с корицей
- Мятно-ромашковый сбитень
- Сбитень белый
- Народный сбитень
- Сбитень со зверобоем и имбирем
- Сбитень заварной монастырский
- Глинтвейн с чаем
- Глинтвейн апельсиновый
- Глинтвейн чайный
- Глинтвейн ароматный
- Глинтвейн яблочный
- Глинтвейн с гранатовым соком
- Глинтвейн дорожный
- Глинтвейн с перцем

○ Консервирование
- Варенье из персиков с грецкими орехами
- Варенье из абрикосов с миндалем
- Варенье из айвы
- Варенье из клубники и черной смородины
- Варенье из клубники и земляники
- Варенье из малины и ежевики
- Варенье из малины и земляники

- Варенье из черники и земляники
- Варенье из красной смородины
- Варенье из черной смородины
- Варенье из черной и лесной смородины
- Варенье из красной и черной смородины
- Варенье из красной и белой смородины
- Яблочное варенье
- Варенье из яблок с корицей
- Варенье с яблоками и орехами
- Варенье из яблок и груш
- Грушевое варенье
- Варенье из груш с миндалем
- Варенье из апельсинов и груш
- Варенье с лесными ягодами
- Варенье из крыжовника
- Варенье из крыжовника с жимолостью
- Варенье из черешни
- Сливовое варенье с орехами
- Варенье из слив с шоколадом и изюмом
- Варенье из слив с бананами и киви
- Черешневое варенье с корицей
- Варенье из черешни и вишни
- Варенье из вишни, клубники, малины, смородины
- Варенье из вишни, малины
- Варенье из апельсинов и яблок
- Варенье из мандаринов, киви и бананов
- Варенье из мандаринов, апельсинов с лепестками чайной розы
- Варенье из дыни и лимона
- Варенье из цуккини
- Варенье из апельсинов с лепестками роз
- Джем из клубники
- Джем из черной смородины
- Джем из красной смородины
- Джем из черешни или вишни
- Джем из клубники и вишни
- Яблочный джем
- Джем из кабачков и цитрусовых
- Джем из брусники
- Джем из яблок с апельсином
- Джем из слив
- Джем из слив и киви
- Джем-ассорти

- Абрикосовый джем
- Джем из дыни с лимоном
- Джем из тыквы
- Джем из яблок, груш и инжира
- Джем из груш
- Клубничный джем с пектином
- Абрикосовый джем с майораном
- Апельсиновый джем
- Джем из алычи
- Сливовый джем
- Джем из малины со смородиновым соком
- Джем из ирги
- Джем из крыжовника с мятой
- Джем из крыжовника и листьев вишни
- Джем из вишни и апельсинов
- Джем вишневый с красной смородиной
- Малиновый джем
- Малиново-клубничный джем
- Яблочное повидло
- Повидло из крыжовника
- Повидло из абрикосов
- Повидло из яблок
- Грушевое повидло
- Повидло из груш и апельсинов
- Повидло из груш с апельсиновыми корками
- Повидло из яблок, апельсинов и вишни
- Яблочно-сливовое повидло
- Вишневое повидло с крыжовником
- Повидло из вишни
- Повидло из клюквы
- Повидло из яблок, слив и абрикосов
- Компот из арбуза и ягод с мятой
- Компот из ревеня
- Компот из ревеня и клубники с мятой
- Компот из чернослива
- Компот из тыквы и яблок
- Сливовый компот с корицей
- Ягодный компот с грушами
- Компот из черники
- Рождественский фруктовый компот
- Зимний компот из вишни и облепихи
- Лимонный компот
- Компот из ягод с тимьяном
- Компот из грейпфрутов, красных апельсинов и

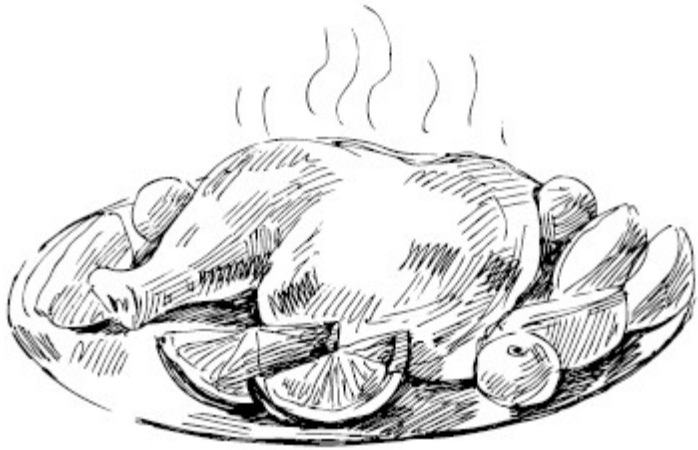
граната с вином
- Компот из инжира, портвейна и мяты
- Компот из сухофруктов
- Компот из кураги
- Компот из шиповника
- Виноградный компот
- Малиновый компот с лимоном
- Клубничный компот с барбарисом
- Вишневый компот
- Яблочно-ягодный компот с медом
- Компот из яблок и ревеня
- Апельсиновый компот
- Компот из апельсинов и лимона
- Компот из крыжовника и апельсинов
- Компот из копченой груши
- Брусничный компот с медом
- Компот из свежих ягод
- Компот из замороженного ягодного ассорти
- Ароматный компот из яблок, груш и корицы
- Компот из апельсинов и лайма
- Компот из клюквы, брусники, клубники и малины
- Компот из свежих фруктов
- Компот из сливы
- Компот из чернослива и черники
- Компот с мякотью груши
- Компот из киви
- Компот из кабачков
- Компот из крыжовника, кабачка и абрикосов
- Компот из сухофруктов и шиповника с медом
- Компот из айвы
- Компот из малины и черешни
- Клубничный компот
- Компот из смородины
- Икра из цуккини
- Икра кабачково-морковная
- Икра из кабачков
- Икра из кабачков с уксусом
- Овощная икра
- Лечо
- Овощная закуска «Зимняя»
- Закуска из кабачка и грибов
- Салат-закуска «Ассорти»
- Салат-закуска с цветной капустой

- Салат из кабачков и свеклы
- Салат «Остренький»
- Салат овощной с фасолью
- Салат из зеленых помидоров и кабачков
- Баклажаны по-корейски
- Приправа острая
- Приправа овощная
- Хреновая закуска
- Острая пряная закуска
- Кетчуп
- Кетчуп с яблоками
- Домашний кетчуп
- Оригинальный кетчуп
- Яично-масляный соус
- Домашний майонез
- Соус на основе майонеза
- Овощной соус
- Сливовый соус
- Томатный соус
- Острый томатный соус с болгарским перцем
- Томатный соус-заправка
- Острый томат
- Соус из алычи
- Огуречный соус
- Кисло-сладкий соус
- Ткемали
- Мятный ткемали
- Острая аджика
- Пикантная аджика
- Аджика с кабачками
- Аджика из кабачков
- Домашняя аджика
- Аджика с яблоками и морковью
- Аджика с оливковым маслом
- Аджика с хреном
- Нежная аджика
- Заправка для рассольника
- Свекольная заправка для борща
- Маринованные опята
- Маринованные грибы с яблоками
- Грибное ассорти
- Жареные лисички
- Тушеные белые грибы

○ Иллюстрации

50 000 избранных рецептов для мультиварки
Составитель Наталья Семенова

Введение



Мультиварка появилась в нашей жизни относительно недавно и уже стала незаменимой на кухне. Это современное изобретение значительно облегчает приготовление пищи и особенно популярно среди мужчин, которые любят технические новинки. Мультиварка отличается от уже привычных скороварок, рисоварок и др. Этот компактный прибор, который не занимает на кухне много места, может заменить не только уже названные устройства для приготовления блюд, но и микроволновые печи, хлебопечки.

Мультиварки выпускаются разными производителями и отличаются по дизайну, конструкции и объему. При ее выборе в магазине все подробности можно узнать у продавца. Главное, что в любой мультиварке существуют стандартные режимы работы. С их помощью можно готовить плов, гречку, молочные каши, выпечку, отваривать и тушить. К дополнительным режимам работы мультиварок относятся: отсроченный старт, замачивание круп, медленный спуск пара, подогревание в течение 12 часов, регуляция температуры.

У мультиварки 6 основных режимов работы, но количество блюд, которые можно приготовить с их помощью, огромно. Это первые и вторые блюда, гарниры, десерты, варенье и многое другое.

Разумеется, чем больше режимов работы у прибора, тем он дороже. Однако и простая мультиварка чудесным образом упростит ежедневное приготовление пищи для всей семьи. Стоит

обратить внимание на то, что функция медленного спуска пара и наличие встроенного шнура для электропитания делают прибор более безопасным.

Приготовление пищи в мультиварке не занимает много времени и сил. Достаточно выбрать на панели прибора нужный режим работы и вскоре вы получите вкусное и полезное блюдо. Основу мультиварки составляет пластиковый корпус. В него встроены электронные системы, запускающиеся с помощью кнопок на панели управления, и металлическая емкость.

Процесс приготовления пищи достаточно прост. Вы закладываете в емкость мультиварки подготовленные продукты, герметично закрываете ее крышкой и включаете определенную рабочую программу. Конструкция мультиварки не позволят ее содержимому «убежать» и испачкать плиту. Как только пища будет готова, вы услышите звуковой сигнал. Таким образом, время приготовления блюда будет строго выдержано и вы оказываетесь застрахованы от пригорания или недоваривания еды.

Уход за мультиваркой очень прост. Емкость, в которую закладываются продукты, имеет антипригарное покрытие. Ее легко вымыть посудной губкой с моющим средством.

Мультиварка позволяет готовить пищу разными способами. В ней можно приготовить отварные, паровые, печеные и тушеные блюда. Это наиболее полезные для здоровья виды кулинарной обработки продуктов, не требующие добавления большого количества масла или других жиров. В таких блюдах максимально сохраняются все полезные питательные вещества (белки, витамины, минеральные элементы). Именно поэтому мультиварка необходима в первую очередь тем, кто придерживается правильного питания и здорового образа жизни. Очень помогает она при приготовлении детского и диетического питания. С помощью мультиварки можно побаловать себя и выпечкой.

Супы

Овощной суп-пюре

300 г форели, 1 кочан цветной капусты, 1 кабачок, 1 морковка, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 11 %-ные сливки, растительное масло, специи (любые), соль.

Форель отварите на пару. Установите мультиварку на режим «Выпечка» на 30 мин., не закрывая крышку. Обжарьте нарезанные лук и морковь до золотистого цвета на растительном масле.

Цветную капусту разберите на соцветия, нарежьте кабачок кубиками, поместите все ингредиенты в мультиварку, добавьте специи (любые), соль, измельченный чеснок.

Налейте горячую воду в кастрюлю, чтобы вода полностью покрыла овощи. Установите режим «Тушение» на 20 мин., затем выключите и блендером измельчите содержимое. Добавьте сливки и тушите еще 10 мин. Форель порежьте на мелкие кусочки и за лейте приготовленным в мультиварке супом.

Суп-лапша

400 г курицы, 80 г яичной лапши, 2–3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 1 столовая ложка растительного масла, 1,3 л воды, зелень (любая), перец черный молотый, соль.

Сначала обжарьте на растительном масле морковь и лук на программе «Выпечка» в течение 10 мин. Затем положите в чашу мультиварки мясо и обжаривайте до сигнала, в середине промежутка переверните. Мультиварку можно выключить. Положите в чашу лапшу, картофель, налейте воду, посолите, приправьте специями и включите режим «Тушение» (1 ч.). Когда суп будет готов, он должен немного настояться, затем посыпьте зеленью и можно подавать на стол.

Тыквенный суп-пюре

300 г тыквы, 4 картофелины, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 морковка, 15–20 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 400 мл сливок, 350 мл воды, соль.

Овощи очистите и нарежьте. Включите мультиварку в режиме «Выпечка». В чашу мультиварки влейте растительное масло. Лук мелко нарежьте, чеснок измельчите, картофель нарежьте кубиками, морковь натрите на крупной терке, тыкву нарежьте небольшими кубиками. Отправьте в мультиварку, добавьте воду и соль. Доведите режим «Выпечка» до конца, затем включите режим «Тушение» на 1 ч. После этого измельчите готовый суп в блендере. Введите в пюре сливки, перемешайте. Если суп оказался густой, добавьте кипяченой воды.

Суп из куриных сердечек

500 г куриных сердечек, 1 ½ мультистакана бурого риса, 2–3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 2 ½ л воды, специи (любые), соль.

Обжарьте на режиме «Выпечка» нарезанные лук и морковь до золотистого цвета. Добавьте хорошо промытый рис, куриные сердечки, нарезанный картофель и залейте водой. Положите специи и соль, закройте крышкой, установите режим «Тушение» на 2 ч.

Запеченный постный суп

800 г помидоров (в собственном соку), 300 г белой фасоли (консервированной), 100 г стручковой фасоли, 2–3 сладких болгарских перца, 2 картофелины, 1–2 баклажана, 1 кабачок, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, 250 мл воды, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Нарежьте баклажаны кубиками, немного посолите и оставьте на 15 мин. Затем соль смойте и отожмите. Измельчите лук и чеснок. Картофель почистите, помойте и нарежьте кубиками. Если помидоры законсервированы в целом виде, раздавите вилкой. Сладкие перцы очистите от плодоножек и семян, нарежьте крупными кубиками. Кабачок нарежьте так, как вам нравится. В кастрюлю мультиварки сложите баклажаны, кабачок, лук, чеснок, болгарский перец. Сбрызните оливковым маслом и установите режим «Выпечка» на 30 мин. Когда овощи подрумянятся, добавьте перец, соль, лавровый лист, помидоры вместе с соком, картофель, воду, фасоль консервированную и фасоль стручковую. Перемешайте, установите режим «Выпечка» на 60 мин. При подаче на стол посыпьте зеленью.

Суп молочный с вермишелью

500 мл молока, 50 г вермишели «паутинка», 1 столовая ложка сахара (без верха), соль.

Молоко влейте в кастрюлю мультиварки и включите режим «Пароварка» на 10 мин. Когда молоко закипит, всыпьте в него сахар, соль и добавьте вермишель, перемешайте. После того как прозвучит сигнал об окончании программы, оставьте суп на 10 мин.

Суп с сайрой и пшеном

1 банка сайры (консервированной), 2–3 картофелины, 1–2 помидора, 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки пшена, специи (любые), 1,7–2 л горячей воды, зелень (любая), соль.

Овощи вымойте и почистите. Картофель и морковь нарежьте соломкой, лук и помидоры – мелкими кубиками.

Сайру разомните вилкой. Все ингредиенты выложите в кастрюлю мультиварки. Туда же всыпьте промытое пшено, добавьте 2 горошины душистого перца, лавровый лист, соль, воду и готовьте на режиме «Суп» в течение 1 ч.

Суп-уха из форели

500–700 г форели, 4–5 картофелин, 1–2 луковицы, 1 морковка (крупная), 2 столовые ложки риса, 1 пучок зелени (любой), 2–2 ½ л воды (теплой), лавровый лист, душистый перец, черный молотый перец, соль.

Рыбу вымойте и сложите в кастрюлю мультиварки. Картофель нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке. Лук очистите и, не нарезая, сложите в мультиварку. Добавьте специи и половину пучка зелени. Всыпьте рис. Добавьте 2–2 ½ л воды. Включите режим «Суп» на 1 ½ ч. Когда режим закончится, рыбу выньте, лук и зелень удалите. Затем разделайте рыбу и верните ее обратно в кастрюлю. Посыпьте суп мелко нарезанной зеленью.

Томатный суп с нутом

600 г томатов (измельченных) или томатной мякоти, 200 г нута (сухого), 1 морковка, 1 луковица, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка паприки, 0,25 чайной ложки молотого кориандра, 0,25 чайной ложки чили (сушеного), 3–4 мультистакана воды, зелень (любая), перец, соль.

На ночь в холодной воде замочите нут. После этого варите нут до готовности в течение 40 мин. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» и добавьте растительное масло. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте, выложите в чашу мультиварки и обжарьте на масле в течение 10 мин. Перец нарежьте кубиками и добавьте к луку с морковью.

Обжаривайте еще 7 мин. Добавьте специи (любые), измельченный чеснок, хорошо перемешайте и жарьте еще несколько минут. После этого в чашу выложите нут и влейте томатное пюре. Добавьте соль, воду и готовьте в режиме «Выпечка» в течение 30 мин.

Фасолевый суп

1 мультистакан фасоли (на 5-лит ровую мультиварку), 2–3 картофелины, 2 луковицы (небольшие), 1 морковка, 2 столовые ложки растительного масла, 4 л воды, перец, приправы (любые), соль.

Морковь и лук мелко нарежьте и выложите в кастрюлю мультиварки. Добавьте растительное масло и включите режим «Выпечка» на 20 мин. Затем всыпьте замоченную с вечера фасоль. Залейте 4 л воды и активируйте режим «Тушение» на 1 ч. Через час добавьте картофель, нарезанный кубиками, и оставьте на режиме «Тушение» на 1 ч. Затем добавьте соль, перец и приправы. Когда режим «Тушение» завершится, включите режим «На пару» на 10 мин.

Гороховый суп

250 г свинины, 1 ½ мультистакана гороха, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 20 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Мелко нарезанный лук, тертую морковь, мясо и сливочное масло поместите в чашу мультиварки и включите режим «Выпечка» на 20 мин. Затем засыпьте промытый горох и залейте горячей водой так, чтоб она покрывала горох. Включите режим «Тушение» на 2 ч. Когда режим закончится, добавьте нарезанный небольшими кубиками картофель и отправьте в кастрюлю. Добавьте соль, специи и снова включите режим «Тушение» на 1 ч.

Суп с фрикадельками

350–400 г мясного фарша (любого), 1–2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 1 помидор, 2 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), специи (любые), соль.

Мелко нарезанный лук и тертую морковь выложите в кастрюлю мультиварки. Добавьте растительное масло и включите режим «Выпечка» на 20 мин. Крышку можно не закрывать.

Затем добавьте натертый на мелкой терке помидор и оставьте в режиме «Выпечка» еще на 5 мин. Из фарша сформуйте шарики-фрикадельки. В кастрюлю влейте воды до нужного количества, лучше кипятка, и положите фрикадельки. В режиме «Выпечка» варите 30 мин., затем добавьте нарезанный кубиками картофель и включите режим «Тушение» на 1 ч. (можно готовить и на режиме «Выпечка», но тогда суп будет сильно кипеть). За 10 мин. до окончания варки добавьте соль и специи.

Суп с лисичками

350 г лисичек (свежих), 200 мл сливок, 4–5 картофелин, 1 морковка, 1 луковица, 20 г сливочного масла, зелень (любая), перец, соль.

На дно мультикастрюли выложите нашинкованный лук, морковь и небольшой кусочек сливочного масла. Включите в режим «Выпечка» на 20 мин. В это время вымойте, очистите и нарежьте картофель. Как только мультиварка даст сигнал, выключите ее и выложите в кастрюлю нарезанный картофель, затем лисички (предварительно сваренные). В чашу мультиварки добавьте сливки. Влейте воды до нужного количества и включите режим «Тушение» на 60 мин. Затем добавьте соль, перец и включите режим «Выпечка» на 5–10 мин. (При режиме «Тушение» суп томится, а при режиме «Выпечка» кипит.) Перед подачей посыпьте зеленью.

Рассольник

500 г мяса (любого), ½ мультистакана перловки, ½ мультистакана огуречного рассола, 2 огурца (крупных, соленых), 1 картофелина (крупная), 1 морковка (крупная), 1 луковица (средняя), 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 3 ½ –4 л воды, перец, приправы (любые), соль.

Мелко нарезанный лук и тертую морковь обжарьте на растительном масле на режиме «Выпечка» в течение 10 мин. Затем добавьте в кастрюлю порезанные соломкой соленые огурцы и жарьте еще 10 мин. Туда же отправьте нарезанное небольшими кусочками мясо, замоченную с вечера перловку и картофель. Залейте водой. Добавьте соль, перец, огуречный рассол, томатную пасту и приправы. Готовьте на режиме «Тушение» в течение 2 ч.

Куриный суп с домашней лапшой

½ курицы, 1 луковица, 1 морковка, 200 мл борща (кислый квас из пшеничных отрубей) или сок из ½ лимона, 2 лавровых листа, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 3–4 л воды, соль.

Для лапши: 1 яйцо, мука, соль.

Приготовьте бульон. Курицу тщательно вымойте и поместите в кастрюлю мультиварки, залейте водой. Готовьте на режиме «Тушение» в течение 4 ч. Через 1 ч. после начала приготовления добавьте в бульон тертую морковь, мелко нарезанный лук, лавровый лист и соль. Пока готовится бульон, займитесь приготовлением лапши. Замесите мягкое тесто, для этого в миску разбейте яйцо, добавьте соль, перемешайте, всыпьте муку и вымесите тесто. Накройте миску полотенцем и оставьте тесто на 15 мин. Затем раскатайте тесто в тонкую лепешку и дайте немного подсохнуть. Через 30–40 мин. нарежьте лапшу.

После того как бульон будет готов, выньте курицу из мультиварки, разделайте мясо на кусочки и верните обратно в бульон. Бульон доведите до кипения, добавьте лапшу, борщ, мелко нарезанную петрушку и укроп. Переключите мультиварку в режим «Варка на пару» на 20 мин.

Щавелевый суп

1 пучок щавеля, 3–4 л воды или куриного бульона, 3 картофелины, 3 яйца, перец, соль.

Картофель очистите и нарежьте кубиками, щавель мелко нарежьте.

В кастрюлю мультиварки выложите картофель и щавель, влейте воду или куриный бульон. Добавьте соль, перец и готовьте на режиме «Суп».

Яйца сварите вкрутую. Как только режим «Суп» завершится, добавьте в щавелевый суп яйца и включите режим «Подогрев».

Сырный суп

100 г перловой крупы, 2 плавленых сырка, 2–3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 л воды, приправа для супа, соль.

Промойте в холодной воде перловую крупу, картофель очистите, нарежьте кубиками и вместе с крупой отправьте в кастрюлю мультиварки, залейте холодной водой. Добавьте соль и включите режим «Тушение» на 2 ч. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле, добавьте к нему морковь, натертую на крупной терке, и жарьте еще 5 мин. Через 1 ч. откройте мультиварку и положите в суп пережарку и приправы для супа. Перемешайте. Сыр натрите на крупной терке и добавьте в суп за 15 мин. до готовности.

Красный борщ с фасолью

500 г куриного филе, 3–4 л куриного бульона, 1 мультистакан фасоли сахарной, ½ вилка капусты, 2 картофелины, 1 свекла (небольшая), 1 луковица, 1 морковка, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, зелень (любая), прованские травы, соль.

Фасоль замочите на ночь в холодной воде. Куриное филе отварите. В кастрюлю мультиварки положите масло, мелко нарезанный лук, тертую морковь, свеклу, томатную пасту и включите режим «Выпечка». Поджарьте в течение 5–7 мин., затем влейте куриный бульон. Затем добавьте нарезанное небольшими кусочками куриное филе, картофель и капусту. Положите соль и специи. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ½ ч. В конце приготовления добавьте нарезанные укроп с петрушкой, прованские сушеные травы. Готовьте на режиме «Варка на пару» в течение 10 мин.

Щи с аджикой

1 свиная косточка с мясом, ½ вилка белокочанной капусты, 4–5 картофелин, 2 луковицы (небольшие), 1 морковка, 100 г томатной пасты, ½ чайной ложки аджики, 3–4 л воды, перец черный горошком, соль.

Капусту нашинкуйте. Картофель нарежьте небольшими кубиками. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке. В кастрюлю мультиварки налейте воду и положите свиную косточку. Готовьте в режиме «Тушение» в течение 3 ч. Спустя 30 мин. добавьте в бульон черный перец и соль. Через 3 ч. косточку с мясом выньте, мясо отделите, нарежьте кусочками и отправьте обратно в мультиварку, затем добавьте нарезанный кубиками картофель и готовьте еще 30 мин. Затем добавьте капусту, морковь, лук и смесь аджики с томатной пастой. Продолжайте готовить щи еще 1 ч. в режиме «Тушение».

Щи с аджикой будут вкуснее, если оставить их в мультиварке в режиме «Подогрев». Именно тогда вкус щей получится еще более насыщенным и ярким.

Суп с вермишелью

500 г говядины, 200 г вермишели, 3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 л воды, зелень (любая), перец, специи (любые), соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Овощи очистите и нарежьте.

В кастрюлю мультиварки налейте масло, обжарьте на нем мясо, лук, морковь. Затем добавьте картофель, воду, соль, перец, специи. Включите режим «Суп» на 1 ½ ч. За 10 мин. до завершения режима добавьте в суп вермишель. Готовый суп украсьте мелко нарезанной зеленью.

Сырный суп с картофелем

4 плавленых сырка, 3 картофелины, 1,8 л воды или куриного бульона, перец, соль.

Сырки натрите на крупной терке. Картофель очистите и нарежьте небольшими кубиками. В чашу влейте воду или бульон, добавьте картофель, тертый сыр, соль и перец. Закройте крышку мультиварки и выставьте режим «Суп». Когда режим подойдет к концу, откройте крышку, если сыр расплавился не весь, то поставьте на режим «Разогрев».

Солянка вегетарианская

3 картофелины, ½ вилка капусты, 1 луковица, 1 морковка, 1 банка маслин, 2 столовые ложки растительного масла, 3 л томатного сока, белый перец, паприка, соль.

В чашу мультиварки влейте масло. Лук и морковь мелко нарежьте и отправьте в чашу. Включите режим «Выпечка» на то время, на которое рассчитан данный режим вашей мультиварки по инструкции. Картофель нарежьте небольшими кубиками и через 10 мин. положите в чашу, туда же добавьте маслины. Капусту нашинкуйте и отправьте в чашу, добавьте соль, перец, паприку. Перемешайте и тушите еще 10 мин. Затем влейте томатный сок и готовьте на режиме «Тушение» 1 ч.

Рыбная солянка

1 красная рыба (любая, свежая или соленая), 2 картофелины, 2 луковицы, 2 помидора, 1–2 огурца (соленых), 1 морковка, 2 столовые ложки растительного масла, 3 ½ –4 л воды, сметана, зелень (любая), черный перец, соль.

Картофель, морковь, лук очистите и нарежьте соломкой. Рыбу нарежьте небольшими кусочками. Включите режим «Выпечка» на 20 мин., влейте в кастрюлю растительное масло, выложите лук, морковь, натертые на мелкой терке помидоры и жарьте в течение 10 мин. Затем добавьте нарезанные кубиками огурцы, и готовьте оставшиеся 10 мин. Затем в кастрюлю выложите картофель, рыбу, соль, перец, воду и включите режим «Тушение» на 1 ч. После завершения режима оставьте на режиме «Подогрев» еще на 10 мин. Подавайте со сметаной и зеленью.

Харчо с горбушей

1 горбуша (среднего размера), 2 помидора, 1 луковица, 1 морковка, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки суповой смеси (5 видов бобовых и круп), 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухого корня пастернака и петрушки, 3–4 л воды, черный молотый перец, соль.

Приготовьте рыбный бульон. Затем рыбу выньте и разделите на кусочки, а бульон процедите. Морковь и лук очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки влейте растительное масло, добавьте лук, морковь, протертые на мелкой терке помидоры и включите режим «Выпечка» на 20 мин. Через 10 мин. к овощам добавьте томатную пасту, чеснок, перемешайте и жарьте оставшиеся 10 мин. Далее добавьте суповую смесь, рыбу, бульон, соль, перец и включите режим «Тушение» на 1 ½ ч.

Диетический суп

1 куриное филе (подсоленное), 100 г цветной капусты, 100 г брюссельской капусты, 100 г кольраби, 1–1 ½ цуккини, 1 морковка, 1 помидор, 1 банка зеленого горошка, 500 мл воды, зелень шпината, соль.

Морковь натрите на крупной терке, цуккини мелко нарежьте и выложите в кастрюлю мультиварки. Туда же добавьте капусту, соль и залейте водой. В мультиварку установите чашу для варки на пару и уложите куриное филе. Включите режим «Варка на пару» на 25 мин. Когда режим завершится, овощи откиньте на дуршлаг, затем измельчите в блендере до состояния пюре. Выложите в блюдо, добавьте сметану, листья шпината и нарезанное на кусочки куриное филе.

Щи из квашеной капусты

500 г мяса (любого), 300–400 г квашеной капусты, 200 г шпината (замороженного), 3–4 картофелины, 1 морковка, 1 лук-порей, 3–4 л воды, черный молотый перец, соль.

Морковь и картофель очистите и нарежьте небольшими кубиками. В кастрюлю мультиварки выложите мясо, нарезанное небольшими кусочками, квашеную капусту, морковь, картофель, воду и включите режим «Тушение» на 1 ½ ч. За 10 мин. до готовности добавьте нарезанный колечками лук-порей, шпинат, соль, перец.

Шурпа

500–600 г баранины, 5 картофелин, 2 помидора, 2 морковки, ½ болгарского перца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 3–4 л воды, специи (любые), перец черный молотый, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, обжарьте на растительном масле и выложите в чашу мультиварки. Очистите картофель, морковь и лук. Лук нарежьте полукольцами, морковь – небольшими кубиками, обжарьте и отправьте к мясу. Картофель нарежьте кубиками и добавьте в чашу. Помидоры поделите на восемь частей, перец нарежьте соломкой и отправьте в чашу к остальным ингредиентам. Влейте воду. Добавьте специи (любые), перец и соль. Включите на режим «Тушение» на 1 ч., потом еще на режим «Подогрев» на 10 мин.

Рыбный суп с петрушкой, картофелем и кукурузой

500 г филе трески, 200 г кукурузы (консервированной), 100 мл сливок жирностью 33 %, 4 картофелины, 2 зубчика чеснока, 2 пучка петрушки (больших),1 пучок зеленого лука, 1 ½ л воды, 6 столовых ложек оливкового масла, перец, соль.

В чашу мультиварки влейте 1 ½ л горячей воды, положите рыбу, слегка подсолите и готовьте в режиме «Мультиповар» 10 мин. Откройте крышку, снимите пену и варите еще 7 мин. Шумовкой переложите рыбу на тарелку, бульон процедите.

Петрушку вымойте и обсушите. Лук вымойте, мелко нарежьте вместе с петрушкой. Чеснок очистите и измельчите. Картофель вымойте, очистите и нарежьте кубиками.

В чашу мультиварки добавьте оливковое масло, зелень и готовьте в режиме «Мультиповар» 5 мин., затем добавьте чеснок и картофель. Готовьте под крышкой в том же режиме 10 мин. Влейте рыбный бульон и варите в том же режиме еще 10 мин.

Половину листьев петрушки измельчите и добавьте в суп. Оставшуюся зелень петрушки залейте кипятком, оставьте на 1 мин., слейте и промойте под холодной водой. Отставьте в сторону. Суп перелейте в блендер и взбейте до состояния пюре. Рыбу разделайте на небольшие кусочки.

Суп-пюре верните в чашу, добавьте сливки, кукурузу, оставшиеся листики петрушки и рыбу. Положите соль, перец, включите режим «Подогрев» на 15 мин.

Суп с фасолью и болгарским перцем

300 г говядины, 100 г белой фасоли, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 1 болгарский перец (небольшой), 1 лавровый лист, 1 столовая ложка оливкового масла, 3–4 л воды, специи (любые), зелень петрушки, соль.

Фасоль замочите на 1 ч. в холодной воде. Мясо нарежьте небольшими порционными кусочками.

Овощи очистите. Морковь, лук и картофель нарежьте небольшими кусочками. В кастрюлю мультиварки влейте масло, добавьте лук, морковь и обжарьте в режиме «Выпечка» в течение 15 мин. Когда режим завершится, добавьте мясо, картофель, фасоль, воду, соль, перец, специи (любые), лавровый лист и включите режим «Тушение на 90 мин. После завершения режима дайте супу немного настояться. Готовый суп украсьте нарезанной петрушкой.

Минестроне с курицей

400 г куриного филе, 150 г макаронных изделий, 100 г зеленого горошка, 50 г пармезана, ½ кочана цветной капусты, 2 помидора, 2 черешка сельдерея, 1 луковица, 1 морковка, 1 кабачок, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 л куриного бульона, перец, соль.

Куриные грудки вымойте и нарежьте небольшими кусочками. Лук, морковь, сельдерей и кабачок почистите и нарежьте кубиками. Цветную капусту вымойте и разберите на соцветия. Помидоры мелко нарежьте. Разогрейте в мультиварке на режиме «Жарка» сливочное и оливковое масло. Обжарьте лук в течение 4 мин. Добавьте морковь и сельдерей, жарьте еще 6 мин. Положите курицу, кабачок и готовьте 5 мин. Влейте куриный бульон, добавьте помидоры, цветную капусту, горошек, макароны соль и перец. Закройте крышку и готовьте в режиме «Суп» в течение 1 ч. Разлейте по тарелкам и посыпьте тертым пармезаном.

Суп с говядиной

500 г говядины, 300 г картофеля, 250 г помидоров, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), специи (любые), вода, соль.

Лук очистите и нарежьте полукольцами. Мясо промойте и нарежьте небольшими кусочками. Налейте масло в чашу мультиварки, выложите нарезанный лук и обжаривайте 5 мин. в режиме «Выпечка». Добавьте к луку говядину, соль и специи и продолжайте готовить еще 30 мин. Налейте воду, включите режим «Тушение» и готовьте 40 мин. Очистите картофель и нарежьте кубиками. Выложите картофель в чашу мультиварки и готовьте еще 20 мин. Затем добавьте нарезанные кубиками помидоры и через 5 мин. выключите мультиварку. Перед подачей посыпьте зеленью.

Армянский суп воспнапур

4 столовые ложки красной чечевицы, 4 столовые ложки риса, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, ½ стакана изюма, ½ стакана грецких орехов (очищенных), 6 горошин черного перца, 2–3 веточки петрушки, 1 пучок кинзы, 1 л воды, соль.

Чечевицу и рис промойте теплой водой. Лук очистите и мелко нарежьте. Изюм промойте. Грецкие орехи порубите ножом в мелкую крошку.

На режиме «Жарка» разогрейте в мультиварке растительное масло, обжарьте на нем мелко нарезанный лук до золотистого цвета в течение 4 мин. Добавьте изюм и орехи, готовьте 5 мин. Влей воду, добавьте чечевицу и рис, горошины черного перца, соль. Закройте крышку и готовьте в режиме «Варка на пару» 40 мин. Зелень вымойте, обсушите и измельчите. Добавьте в готовый суп.

Португальский зеленый суп

150 г свинины (бескостной), 150 г говядины (бескостной), 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 морковка, 1 луковица, 1 пучок петрушки, кинзы, укропа и зеленого базилика, 2 столовые ложки растительного масла, 500 мл воды, перец, соль.

Мясо вымойте, обсушите и нарежьте небольшими кусочками. Лук и морковь очистите и нарежьте тонкой соломкой. Разогрейте в кастрюле растительное масло, в режиме «Мультиповар» обжарьте свинину с говядиной в течение 5 мин. Добавьте лук и морковь, готовьте еще 7 мин.

Влейте воду, добавьте соль, перец и готовьте в режиме «Мультиповар» в течение 1 ч. Яйца разомните вилкой в крупную крошку. Зелень вымойте, обсушите и измельчите. Добавьте в суп зелень и яйца и готовьте в режиме «Подогрев» еще 5 мин.

Суп с грецкими орехами и сыром с голубой плесенью

150 г сыра с голубой плесенью, 600 мл овощного бульона, 300 мл молока, 150 мл йогурта (натурального), 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 веточка тархуна и мяты, 3 черешка сельдерея, 2 столовые ложки грецких орехов, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сливочного масла, ½ пучка петрушки, ½ пучка укропа, перец, соль.

Лук и чеснок очистите, сельдерей вымойте и обсушите. Все мелко нарежьте. Грецкие орехи истолките пестиком или порубите ножом. Зелень вымойте, обсушите и измельчите. Мультиварку включите в режиме «Жарка». Растопите сливочное масло, обжарьте в нем лук, чеснок и сельдерей в течение 5 мин. Добавьте муку и готовьте, помешивая, в течение 30 с. Постепенно влейте в чашу овощной бульон, а затем молоко. Добавьте сыр, грецкие орехи, йогурт, соль и перец. Закройте крышку, включите режим «Варка на пару» на 20 мин. После окончания режима добавьте в суп зелень и дайте настояться в течение 5–7 мин.

Суп из баклажанов с грибами

200 г опят (свежемороженых), 2 картофелины, 1 баклажан (большой), 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 500 мл молока, перец, соль.

Картофель, лук и морковь очистите и мелко нарежьте. Грибы разморозьте, промойте и обсушите. Баклажан вымойте и нарежьте небольшими кубиками. В чашу мультиварки влейте растительное масло, включите режим «Жарка» и обжарьте лук и морковь в течение 10 мин. Добавьте грибы и готовьте еще 5 мин. Влейте молоко, добавьте картофель, баклажан, соль, перец, воду (до нужной консистенции). Готовьте в режиме «Варка на пару» в течение 30 мин.

Суп из брокколи и цветной капусты

1 кочан брокколи, 1 кочан цветной капусты, 1 луковица, 0,3 стакана риса, 1 пучок укропа, 1 столовая ложка растительного масла, 500 мл куриного бульона, перец, соль.

Рис промойте. Брокколи и цветную капусту вымойте, разберите на небольшие соцветия. Лук почистите и нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Включите режим «Жарка» и обжарьте лук в течение 5 мин. Положите цветную капусту и готовьте еще 6 мин. Добавьте рис, бульон, соль, перец и перемешайте.

Готовьте в режиме «Варка на пару» в течение 15 мин. Добавить брокколи и готовьте еще 5 мин. Укроп вымойте, обсушите, измельчите и положите в готовый суп, перемешайте и сразу же разлейте по тарелкам.

Куриный суп с миндалем

400 г куриного филе, 600 г картофеля, 30 г сливочного масла, 20 г миндаля (молотого), 1 зубчик чеснока, 1 луковица (небольшая), 1 веточка укропа, 150 мл сливок жирностью 20 %, 600 мл воды, миндальные лепестки, перец, соль.

Куриные грудки вымойте и нарежьте небольшими кусочками. Картофель очистите и нарежьте небольшими кубиками. Лук и чеснок почистите и измельчите. Смажьте дно мультиварки сливочным маслом. Включите режим «Жарка» и обжарьте лук, чеснок и миндаль в течение 8 мин. Добавьте куриное мясо, картофель, сливки, воду, соль и перец.

Перемешайте, закройте крышку и готовьте в режиме «Суп» в течение 1 ч. Готовый суп украсьте укропом и миндальными лепестками.

Суп на кокосовом молоке с креветками

1 л кокосового молока, 700 г креветок (очищенных), 80 г белой фасоли, 3 столовые ложи сухих зерен горчицы, 1 луковица, 1 лайм, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка карри, зелень (любая), соль.

В кастрюлю мультиварки влейте масло, лук очистите и мелко нарежьте, положите в масло и жарьте на режиме «Выпечка» 10 мин. Отварите креветки в подсоленной воде, отдельно отварите фасоль, затем добавьте их к луку. Туда же влейте молоко, положите горчицу, карри, соль. Закройте крышку и включите режим «Суп» на 25–30 мин. В готовый суп добавьте немного сока лайма, украсьте мелко нарезанной зеленью и дольками лайма.

Китайский куриный суп с кукурузой

400 г куриного мяса, 200 г кукурузы, 2 помидора черри, 5–6 перьев зеленого лука, 1 сладкий красный перец, 1 белок, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка крахмала, 1 столовая ложка растительного масла, 2 чайные ложки молотого корня имбиря, 1 чайная ложка сахара, 2–3 веточки кинзы, 1 л куриного бульона, перец, соль.

Зеленый лук вымойте и нарежьте наискосок. Перец вымойте, удалите сердцевину и нарежьте тонкой соломкой. Чеснок очистите и измельчите. Корень имбиря почистите и натрите на крупной терке. Помидоры черри вымойте, разрежьте на четыре части, удалив плодоножку. Куриное мясо разрежьте на небольшие кусочки. Крахмал размешайте с сахаром в 2 столовых ложках воды. Влейте в чашу мультиварки растительное масло. Включите режим «Жарка» и обжарьте курицу в течение 7 мин. Добавьте зеленый лук, перец, чеснок и помидоры, обжарьте еще 6 мин. Добавьте кукурузу и имбирь. Влейте бульон и разведенный крахмал, положите соль и перец. Закройте крышку и установите режим «Суп» на 1 ч. Взбейте в миске белок и влейте его в готовый суп. Быстро размешайте. Суп подавайте горячим, посыпав мелко нарезанной кинзой.

Итальянская рыбная похлебка

600 г филе речной рыбы (любой), 150 мл сметаны, 2 морковки (небольшие), 1 сладкий перец, ½ луковицы, 3 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка молотого красного перца, 1 л рыбного бульона, зелень петрушки, соль.

Рыбу вымойте и нарежьте порционными кусками. Морковь и лук почистите и нарежьте тонкими кружками. Сладкий перец вымойте, удалите сердцевину и нарежьте квадратиками. Включите мультиварку на режим «Жарка». Добавьте сливочное масло, обжарьте на нем, помешивая, муку и молотый красный перец. Добавьте морковь, лук, сладкий перец, рыбу и бульон. Положите в суп сметану и соль. Закройте крышку и готовьте в режиме «Варка на пару» 35 мин. В готовый суп добавьте нарезанную свежую зелень.

Томатный суп с курицей и макаронами

2 окорочка (средних), 100 г макарон, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 1 банка томатов (в собственном соку), 2 столовые ложки растительного масла, 1 ½ л воды, чеснок, перец, соль.

Лук нарежьте полукольцами, чеснок измельчите. Морковь натрите на крупной терке. В мультиварку добавьте растительное масло, выложите туда овощи и включите режим «Жарка/Выпечка» на 15 мин. За несколько минут до окончания режима добавьте томаты. В это время почистите картошку и нарежьте брусочками. Вымойте окорочка, разделите на несколько порционных кусков. Откройте мультиварку, залейте воду, выложите картошку и курицу.

Добавьте соль, перец и хорошо размешайте. Включите режим «Суп» на 1 ½ ч. Макароны добавьте за 30 мин. до окончания режима.

Куриный суп с пшеном

½ курицы, 100 г пшена, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 2 лавровых листа, 3 ½ –4 л воды, специи (любые), соль.

Курицу вымойте и положите в кастрюлю мультиварки. Добавьте воду, соль и целую очищенную морковь. Включите режим «Тушение» на 1 ½ –2 ч. Затем слейте бульон в отдельную кастрюлю. Картофель очистите и нарежьте небольшими кубиками. Пшено обдайте кипятком (это необходимо для того, чтобы убрать горечь). Картофель и пшено поместите в чашу мультиварки и залейте бульоном, добавьте специи и лавровый лист. Варите суп в режиме «Тушение» в течение 1 ½ –2 ч. В готовый суп добавьте порезанную кубиками морковь из бульона и кусочки вареного куриного мяса.

Суп из цветной капусты и белой фасоли

1 кочан цветной капусты, 800 г белой фасоли (консервированной), 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки семян фенхеля, 2 веточки петрушки, 4–6 кусков белого хлеба.

Для бульона: 2–3 зеленых листа лука-порея, 1 луковица (большая), 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 веточка тимьяна, 2 веточки петрушки, 6 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 ½ л воды, лавровый лист, соль.

Для бульона овощи очистите и нарежьте крупными кусочками. Поместите их в чашу мультиварки, влейте воду, добавьте зеленые листья лука-порея, петрушку, тимьян и душистый перец. Варите в режиме «Суп» 40–45 мин. Добавьте лавровый лист, соль и черный перец, варите еще 10 мин. Процедите бульон через мелкое сито. Капусту вымойте и разберите на небольшие соцветия. Фасоль отбросьте на дуршлаг и ополосните под проточной водой. Лук и чеснок очистите. Лук мелко нарежьте, чеснок измельчите. Петрушку вымойте и обсушите. Поместите капусту, фасоль, лук, петрушку и измельченный чеснок в мультиварку, влейте бульон.

Добавьте семена фенхеля и соль. Поставьте режим «Суп» на 60 мин.

Суп-лапша с омлетом

1 кг куриного супового набора, 125 г яичной лапши, 30 г сливочного масла, 3 яйца, 2 картофелины, 1 луковица (маленькая), 1 морковка, 2 горошины черного и душистого перца, 1 пучок петрушки, 2 л горячей воды, лавровый лист, соль.

Суповой набор вымойте, лук и морковь очистите и целиком положите вместе с суповым набором в кастрюлю мультиварки. Добавьте черный и душистый перец, лавровый лист. Залейте 2 л горячей воды и включите режим «Суп» на 2 ч. Бульон будет готов через 1 ½ ч. Достаньте из бульона курицу, лук, морковь, перец и лавровый лист. (Все, кроме курицы, можно выбросить.) Поместите в бульон картофель, нарезанный кубиками. В то время, пока картофель варится, приготовьте омлет: растопите на сковороде сливочное масло, вбейте яйца, добавьте соль и обжарьте на сковороде с двух сторон омлет в виде тонкого блинчика. Мясо отделите от косточек, вместе с омлетом нарежьте на небольшие кусочки и отправьте в бульон. После завершения режима добавьте в суп мелко нарезанную зелень. Готовому супу дайте настояться еще несколько минут.

Суп с говядиной и капустой

1 кг белокочанной капусты, 300 г говядины, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 3 луковицы, 2 л воды, черный молотый перец, соль.

Капусту очистите от верхних листьев и тонко нашинкуйте. Лук очистите и измельчите. Часть сыра нарежьте небольшими кубиками, оставшийся натрите на терке. Включите режим «Мультиповар», установите температуру 160 °С, в чашу влейте воду и доведите до кипения. Потом добавьте все овощи и варите 10 мин. Положите нарезанное мелкими кусочками мясо, хорошо перемешайте. Готовьте 40 мин. Добавьте весь сыр, посолите, поперчите по вкусу и выключите мультиварку.

Мясной гороховый суп

300 г говядины, 250 г гороха, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, специи (любые), вода, соль.

Горох замочите на ночь в воде. Мясо сварите до готовности и нарежьте соломкой. Картофель, лук и морковь очистите и нарежьте небольшими кусочками. Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 2 ч. Через 1 ч. посолите суп и добавьте специи. Гороховый суп подавайте с гренками.

Суп с клецками

500 г мяса (любого), 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 2 лавровых листа, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 л воды, приправа для супа, перец, соль.

Для клецек: 1 яйцо, 50 мл кефира или молока, 3–4 столовые ложки муки (посмотреть по консистенции).

Мясной бульон отдельно сварите на плите. Затем выньте мясо, разрежьте его на небольшие кусочки, а бульон процедите. Приготовьте клецки. Для этого соедините ингредиенты и замесите тесто и, набирая его чайной ложечкой, опустите в кипящий бульон (можно замесить тесто, раскатать его в колбаску, нарезать на небольшие брусочки и запускать их все сразу).

Мультиварку включите на режиме «Выпечка», в чашу влейте растительное масло и обжарьте мелко нарезанный репчатый лук и тертую морковь. Затем добавьте отварное мясо, нарезанный кубиками картофель и бульон. Добавьте соль, лавровый лист, и приправу. Включите режим «Выпечка» на 40 мин.

За 7 мин. до завершения режима в суп забросьте все клецки и лавровый лист.

Суп с говядиной и тыквой

350 г говядины, 200 г тыквы (очищенной), 1 картофелина, 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки кондитерского мака, 1 ½ л воды, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Говядину хорошо вымойте, обсушите, нарежьте соломкой. Тыкву натрите на мелкой терке. Картофель, морковь, репчатый лук вымойте и очистите. Картофель нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке, репчатый лук нарежьте маленькими кубиками. Подготовленные овощи и мясо выложите в чашу мультиварки, влейте воду. Добавьте кондитерский мак, лавровый лист, посолите и поперчите по вкусу. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. При подаче суп украсьте зеленью.

Фасолевый суп с говядиной

1 кг говядины, 500 г картофеля, 200 г фасоли (консервированной), 1 морковка, 1 луковица, 1 зубчика чеснока, 1 столовая ложка томатной пасты или кетчупа, растительное масло, красный молотый перец, базилик (сушеный), петрушка (свежая), лавровый лист, мясной бульон, соль.

Мясо сварите до готовности, нарежьте небольшими кусочками. Включите программу «Выпечка», налейте растительное масло в чашу мультиварки, прогрейте 5 мин. Затем положите целую очищенную головку лука, обжарьте до прозрачности, добавьте натертую морковь и готовьте еще 5 мин. Добавьте томатную пасту. Положите заранее нарезанный картофель, перемешайте и обжарьте до окончания программы. Добавьте консервированную фасоль, мясо и влейте мясной бульон до желаемой густоты, положите лавровый лист, красный перец, базилик и готовьте в режиме «Тушение» 30 мин. По окончании программы добавьте измельченный чеснок и свежую петрушку. Дайте немного настояться.

Чечевичный суп с говядиной

500 г говядины, 250 г чечевицы, 2–3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, растительное масло, специи (любые), вода, соль.

Овощи вымойте и очистите. В режиме «Выпечка» пассеруйте на масле нарезанные соломкой морковь и лук. Выложите предварительно замоченную чечевицу, нарезанный кубиками картофель. Влейте бульон в объеме 1 ½ л, посолите, добавьте специи. Добавьте нарезанное крупными кусочками мясо. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ½ ч.

Солянка

400 г говядины, 300 г мясных продуктов (колбаса, язык, почки и проч.), 200 г ребрышек (копченых), 50 г каперсов, 4 огурца (соленых), 3 луковицы, 1 морковка, 1 столовая ложка томатной пасты, 500 мл бульона, маслины (без косточек), растительное масло, лавровый лист, специи (любые), зелень (любая), сметана, соль.

Лук и морковь очистите, тонко нашинкуйте. На дно чаши мультиварки выложите овощи. Готовьте в режиме «Выпечка» с добавлением растительного масла. В получившуюся зажарку добавьте копченые ребрышки и нарезанное кубиками мясо. Влейте бульон, включите режим «Тушение» и готовьте 1 ½ –2 ч. Мясные продукты и огурцы нарежьте кубиками. За 30 мин. до готовности добавьте в мультиварку томатную пасту, огурцы, мясные продукты, лавровый лист, специи и нарезанные колечками маслины, посолите.

Если блюдо получается чересчур густым, влейте еще бульона.

Суп со свининой

600 г свинины, 300 г овощей (замороженных), 3 картофелины, 1 луковица, специи (любые), мясной бульон, соль.

Мясо сварите до готовности и нарежьте небольшими кусочками. Картофель очистите и нарежьте кубиками, положите целую луковицу, всыпьте замороженные овощи для супа, залейте мясным бульоном до отметки 1,2 л. Добавьте соль и специи (любые), включите режим «Суп» и готовьте 1 ч.

Суп со свининой и овощами

1 кг свинины, 400 г стручковой фасоли (замороженной), 30 г зелени (любой), 3 картофелины, 3 зубчика чеснока, 1 морковка, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 ½ л мясного бульона, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук и морковь кубиками. Влейте в чашу мультиварки растительное масло и обжарьте их в режиме «Жарка» с открытой крышкой до золотистого цвета. Выключите мультиварку, добавьте нарезанный кубиками картофель, кусочки стручковой фасоли, нарезанное небольшими кусочками мясо. Добавьте специи (любые), влейте бульон. Готовьте в режиме «Тушение» 40 мин. Затем добавьте мелко нарезанные зубчики чеснока и зелень и готовьте еще 15 мин.

Суп «На курьих ножках»

400 г куриных ножек, 2–3 картофелины, 1 морковка, ½ луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, вода, перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук полукольцами, морковь соломкой. Налейте в чашу масло и установите в мультиварке режим «Тушение». Выложите морковь и лук. Закройте крышку, через 3–4 мин. перемешайте. Налейте воду, положите в чашу куриные ножки. Установите режим «Варка на пару» на 15–20 мин. Потом добавьте нарезанный ломтиками картофель, посолите, поперчите. Готовьте в том же режиме еще 10 мин. Потом переключите мультиварку на режим «Тушение» на 10 мин. Перед подачей на стол посыпьте суп мелко нарезанным зеленым луком.

Суп гороховый со свининой

400 г гороха, 300 г свинины (не очень жирной), 1 морковка, 1 луковица, растительное масло, зелень (любая), вода, соль.

Горох залейте водой на несколько часов или на ночь.

Подготовьте продукты: мясо нарежьте небольшими кусочками, овощи очистите и вымойте, лук мелко нарежьте, морковь нарежьте кубиками. В чашу мультиварки налейте немного растительного масла и в режиме «Выпечка» обжаривайте мясо в течение 5 мин. К мясу добавьте лук и морковь, обжаривайте еще 10 мин. Выложите горох, влейте горячую воду и посолите. Установите режим «Тушение»/«Суп» на 1 ч. После сигнала переключите на режим «Подогрев», чтобы суп настоялся. При подаче посыпьте зеленью.

Суп с семгой

300 г семги (свежей), 200 г шпината, 200 г зеленого горошка (консервированного), 20 г сливочного масла, 2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 1 столовая ложка нарезанного сельдерея, 200 мл молока, ½ чайной ложки тмина, специи для рыбы, вода, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте полукольцами, морковь и картофель кубиками. В режиме «Выпечка» обжарьте лук и морковь на сливочном масле до золотистой корочки, добавьте картофель и обжаривайте 5 мин. все вместе. Добавьте специи (любые), влейте 1 ½ л воды в чашу мультиварки. Доведите содержимое до кипения, добавьте измельченный шпинат. Готовьте в режиме «Тушение» до полного разваривания шпината, после чего добавьте нарезанную кусочками семгу, зеленый горошек, сельдерей и тмин. Через 20 мин. влейте молоко, готовьте еще 10 мин. Суп готов.

Суп из индейки

400 г индейки, 200 г зеленого горошка (консервированного), 4 морковки, 2–3 картофелины, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 веточки тимьяна, 2 стебля сельдерея, 1 чайная ложка морской соли, 1 чайная ложка молотого черного перца, ½ чайной ложки молотого красного перца, лавровый лист, вода.

Филе индейки измельчите, чтобы получился фарш. Посолите, поперчите фарш по вкусу, тщательно перемешайте. Слепите из фарша небольшие котлетки и обжарьте их на слабом огне с двух сторон, примерно 5 мин. каждую сторону. После отложите их и дайте им остыть. Нарежьте овощи, после чего добавьте их в кастрюлю мультиварки, затем добавьте перец, консервированный горошек и котлеты. Залейте полученную смесь водой. Количество воды выбирайте в зависимости от того, какой густоты суп вы хотите приготовить. Посолите суп и добавьте лавровый лист и тимьян. Чтобы они не развалились в процессе варки, свяжите их вместе ниткой. Выберите режим «Тушение» и готовьте суп в течение 30 мин. Готовый суп украсьте зеленью. Подавайте вместе с гренками.

Куриный суп с лапшой

400 г куриного мяса (без костей), 80 г яичной лапши, 1 луковица, 1 морковка, 1,3 л воды, растительное масло, зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Обжаривайте в мультиварке в режиме «Выпечка» на масле мелко нарезанные лук и морковь до прозрачности 10 мин. Затем положите нарезанное мясо и обжаривайте до сигнала, не забыв его спустя некоторое время перевернуть. Мультиварку выключите. Всыпьте лапшу, посолите, поперчите, влейте воду и включите режим «Тушение». Готовьте 1 ч. Дайте супу немного настояться и подавайте, посыпав зеленью.

Гороховый суп с копченостями

500 г говяжьих ребрышек, 300 г окорока (копченого), 200 г гороха, 2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, растительное масло, лавровый лист, черный перец горошком, вода, соль.

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук и морковь небольшими кубиками, затем обжарьте в чаше мультиварки с добавлением небольшого количества растительного масла в режиме «Выпечка». Добавьте к овощам говяжьи ребрышки, нарезанные кубиками копченый окорок, картофель, горох, лавровый лист. Посолите, поперчите. Влейте воду и готовьте в режиме «Тушение» 1 ½ ч. Затем отделите мясо от костей и нарежьте небольшими кусками, положите в суп.

Сырный суп с копчеными ребрышками

300 г ребер (копченых), 50 г плавленого сыра, 2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, растительное масло, специи (любые), вода, соль.

Ребра выложите в чашу мультиварки, налейте воду и включите режим «Гречка». Овощи очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на терке и все обжарьте на сковороде с небольшим количеством масла. Картофель нарежьте кубиками. Выключите режим «Гречка» и выньте ребра. В бульон положите картофель, обжаренные лук и морковь.

Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Снимите мясо с ребер, мелко нарежьте и снова положите в суп. За 30 мин. до конца готовки добавьте натертый сыр.

Куриный суп с вермишелью и яйцами

500 г куриных голеней, 100 г вермишели «паутинка», 3 картофелины, 2 яйца, 1 морковка, 1 луковица, 2 л воды, лавровый лист, зелень (любая), специи (любые), соль.

Лук и морковь очистите. Морковь натрите на терке, лук оставьте целым. Выложите все в чашу мультиварки, добавьте куриные голени, лавровый лист, посолите и залейте горячей водой. Установите режим «Тушение» на 1 ½ ч. Очистите и нарежьте брусочками картофель, добавьте через 1 ч. вместе с вермишелью в мультиварку. Перемешайте. Яйца взбейте с солью, влейте в суп за 20 мин. до окончания готовки. Перемешайте. Перед самым окончанием готовки добавьте мелко нарезанную зелень. Оставьте суп в режиме «Подогрев» на 10 мин.

Суп куриный с вермишелью

1 кг курицы, 50 г вермишели, 3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, душистый перец, лавровый лист, вода, соль.

Курицу вымойте, нарежьте на куски, варите в течение 10 мин. в отдельной кастрюле. Овощи вымойте и очистите. Картофель нарежьте кубиками, морковь натрите на терке, лук нарежьте маленькими кусочками. Курицу и овощи выложите в чашу мультиварки, влейте воду и установите режим «Тушение». Спустя 1 ч. добавьте специи и посолите. За 5–7 мин. до готовности всыпьте вермишель. После звукового сигнала установите режим «Подогрев» и оставьте суп потомиться 10 мин.

Легкий куриный суп

500 г курицы, 50 г риса, 30 г сливочного масла, 3 картофелины, 1 морковка, зелень укропа (свежая), вода, соль.

Курицу хорошо вымойте и нарежьте небольшими порционными кусками. Очищенные овощи измельчите: морковь нарежьте тонкими кружочками, картофель небольшими кубиками или брусочками. Рис промойте теплой водой. Выложите все продукты в чашу мультиварки, посолите, залейте кипящей водой и перемешайте. Установите режим «Суп»/«Тушение» на 1 ч. Укроп добавьте в суп в конце приготовления, предварительно слегка обжарив его на сливочном масле. Куриный суп подавайте с гренками из белого хлеба.

Суп с лососем

400 г лосося, 3 картофелины, 2 морковки, 1 луковица, семена укропа, 2 л воды, зелень укропа, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. В чашу мультиварки выложите кусочки лосося, нарезанный кубиками картофель, обжаренные в растительном масле на сковороде лук и морковь, измельченную зелень укропа и лука, соль, перец и семена укропа. Влейте воду и готовьте в режиме «Суп» 60 мин.

Суп рыбный с зеленью

300 г картофеля, 200 г филе рыбы (любой), 1 морковка, 1 луковица, зелень (любая), приправа для супа, вода, соль.

Сначала сварите бульон. Налейте в чашу мультиварки воду до верхней отметки, опустите туда рыбу и готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Из готового бульона выньте рыбу, добавьте нарезанный ломтиками картофель, натертую на крупной терке морковь и мелко нарезанный лук, посолите, добавьте приправу. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Потом снимите пену и положите в суп рыбу. Перед подачей посыпьте зеленью.

Грибной суп

400 г шампиньонов, 100 г сливочного масла, 4 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка муки, зелень (любая), вода, черный молотый перец, соль.

Установите в мультиварке режим «Тушение», выложите в чашу сливочное масло. Очистите овощи и грибы. Нашинкуйте лук кольцами, морковь соломкой, добавьте к маслу. Нарежьте картофель и грибы ломтиками, выложите в чашу, влейте воду, чтобы она слегка покрывала овощи. Посолите и поперчите по вкусу. Через 40 мин. добавьте муку, хорошо размешайте, долейте воды до верхней отметки. Готовьте еще 20 мин. Затем положите нарезанную зелень и измельченный чеснок. Готовьте еще 10 мин. Суп готов.

Рыбный суп

500 г рыбы (любой), 100 г перловой крупы, 2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, перец душистый горошком, лавровый лист, специи для рыбы, корень петрушки, соль.

Корень петрушки, лук, морковь и картофель вымойте, почистите и нарежьте. Крупу промойте.

Сложите все ингредиенты в кастрюлю, посолите, добавьте специи (кроме лаврового листа и перца). Залейте водой, поставите в режим «Мультиповар» на 35 мин. Добавьте лавровый лист и перец, закройте и оставьте на 10 мин. Подавайте к столу, посыпав мелко нарезанной свежей зеленью.

Картофельный суп с курицей

500 г куриных голеней, 300 г картофеля, 200 г овощной смеси (замороженной), 1 луковица, зелень петрушки, зелень укропа, специи (любые), куриный бульон, соль.

Голени предварительно отварите до полуготовности. Овощную смесь разморозьте, лук нарежьте кубиками. Картофель нарежьте небольшими дольками и положите в чашу мультиварки вместе с остальными овощами, добавьте голени и залейте куриным бульоном. Посолите, добавьте специи. Готовьте суп в режиме «Тушение» в течение 1 ч. Готовый суп посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Грибной суп со сметаной

350 г грибов (любых, замороженных), 3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень (любая), сметана, специи (любые), вода, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке, выложите в чашу мультиварки. Добавьте грибы. Влейте растительное масло, перемешайте и установите режим «Выпечка» на 20 мин. Спустя 10 мин. положите сливочное масло. Затем влейте воду, посолите и добавьте специи. Включите режим «Тушение» и готовьте 1 ч. Перед подачей на стол добавьте в тарелки по 1 столовая ложка сметаны и веточку зелени.

Щи

500 г говядины, 4 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 1 помидор, 0,25 вилка капусты, 50 мл растительного масла, лавровый лист, вода, черный молотый перец, соль.

Установите в мультиварке режим «Выпечка» на 40 мин. На дно чаши налейте масло, положите нарезанный полукольцами лук и закройте крышку. Нарежьте мясо маленькими кусочками, добавьте к луку. Натрите на крупной терке морковь и добавьте к луку с мясом. Готовьте до окончания программы. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой, помидор мелко нарежьте, картофель нарежьте кубиками.

После сигнала выложите в мультиварку капусту, помидор и картофель. Влейте воду до максимальной отметки, добавьте соль и специи. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ½ ч.

Щи с черносливом

300 г свинины, 100 г квашеной капусты, 50 г чернослива, 3 картофелины, 2 луковицы, зелень (любая), вода, соль.

Нарежьте мясо кусочками и выложите в чашу мультиварки. Картофель, лук и чернослив нарежьте небольшими кусочками, добавьте к мясу. Влейте воду до максимальной отметки. Посолите по вкусу. Готовьте 1 ч. в режиме «Суп». Украсьте готовые щи зеленью и подавайте со сметаной или майонезом.

Острые щи

500 г телятины, 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 1 помидор, 10 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка красного молотого перца, зелень (любая), вода, соль.

Овощи вымойте и очистите. В чашу мультиварки выложите морковь, лук и мясо, нарезанные кусочками. Положите сливочное и растительное масло. Готовьте 30 мин. в режиме «Тушение». Затем добавьте нарезанный помидор и готовьте в этом же режиме еще 10 мин. Нашинкуйте капусту, картофель нарежьте ломтиками, зелень измельчите. Все выложите в мультиварку, посолите, готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин., добавьте 100 мл воды. За 10 мин. до завершения программы добавьте перец и влейте кипящую воду, все тщательно перемешайте, немного посолите. Дайте щам настояться 10 мин.

Щи с зеленью

300 г мяса, 250 г белокочанной капусты, 3–4 картофелины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, зелень укропа, лавровый лист, вода, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на крупной терке. Выложите все в чашу мультиварки, влейте масло и включите режим «Выпечка». Готовьте 15 мин. Мясо нарежьте кубиками и добавьте к овощам. Готовьте еще 15 мин. Картофель нарежьте кубиками, капусту нашинкуйте. Выложите в мультиварку. После сигнала посолите, добавьте перец, лавровый лист и измельченный чеснок. Влейте воду до максимальной отметки. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Перед подачей украсьте листиками петрушки.

Щи с квашеной капустой

500 г мяса (любого), 150 г квашеной капусты, 3 картофелины, 1 морковка, лук-порей, шпинат, вода, черный молотый перец, соль.

Очистите и нарежьте кубиками морковь и картофель. Выложите в чашу мультиварки кусок мяса целиком. Влейте воду до верхней отметки. Добавьте квашеную капусту с морковью и картофелем. Готовьте 1 ½ ч. в режиме «Тушение». Выньте мясо за 10 мин. до готовности. Нарежьте его кусочками и положите обратно в мультиварку. Добавьте нарезанный кольцами лук-порей, замороженный шпинат. Посолите, поперчите. И готовьте еще 20 мин.

Щи с чесноком

500 г говядины, 250 г белокочанной капусты, 4 зубчика чеснока, 3 картофелины, 1 морковка, 1 помидор, 3 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), специи (любые), вода, соль.

Очищенные морковь, лук, помидор нарежьте крупными кубиками и обжарьте на растительном масле в режиме «Жарка». Добавьте к овощам целый кусок мяса, нарезанный ломтиками картофель, измельченный чеснок, соль и влейте воду. Готовьте в режиме «Суп» 2 ч. За 30 мин. до готовности положите нашинкованную капусту и лавровый лист. Перед подачей посыпьте измельченной зеленью.

Борщ с добавлением сахара

300 г мяса (любого), 150 белокочанной капусты, 3 картофелины, помидора, 1 3 морковки, 1 луковица, 1 свекла, 1 зубчик чеснока, ½ чайной ложки сахара, специи (любые), вода, соль.

Овощи вымойте и очистите. Мясо и овощи нарежьте кусочками (кроме моркови и свеклы). Морковь и свеклу натрите на мелкой терке. Выложите все в чашу мультиварки и влейте горячую воду до верхней отметки. Готовьте 1 ½ ч. в режиме «Тушение». За 10 мин. до готовности посолите, добавьте специи и сахар.

Борщ украинский

300 г говядины, 150 г белокочанной капусты, 4 картофелины, 3 зубчика чеснока, 1 свекла, 1 морковка, 1 луковица, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка сахара, 2 ½ л воды, черный молотый перец, соль.

Мясо нарежьте кубиками. Овощи вымойте и очистите. Свеклу, морковь и перец нарежьте соломкой, картофель брусочками. Мелко нарежьте лук и петрушку. Капусту тонко нашинкуйте. Влейте масло в чашу мультиварки и обжаривайте лук и петрушку 5 мин. в режиме «Жарка» при открытой крышке. Добавьте морковь с перцем и свеклой, перемешайте и обжаривайте еще 5 мин. Затем добавьте мясо и готовьте еще 10 мин., постоянно помешивая. Переключите на режим «Тушение». Добавьте томатную пасту и 150 мл воды, сахар и уксус, перемешайте, закройте крышку и готовьте 10 мин. Потом положите капусту и картофель, перемешайте. Влейте воду до верхней отметки. Посолите, поперчите. Выберите режим «Суп» или «Тушение» и готовьте 40 мин. Мелко нарежьте чеснок и добавьте в борщ. Готовьте еще 10 мин.

Борщ с поджаркой

300 г мяса (любого), 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 морковка, 1 луковица, 1 свекла, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка лимонного сока, растительное масло, специи (любые), вода, соль.

Нарежьте мясо кусочками, обжаривайте в режиме «Выпечка» 20 мин. на растительном масле. Овощи вымойте и очистите. Натрите на крупной терке морковь и свеклу. Нарежьте кубиками помидоры и лук. Лук с морковью добавьте к мясу в чашу и готовьте 15 мин. Затем добавьте помидоры, томатную пасту и тушите 10 мин. Выложите натертую свеклу и тушите еще 15 мин., положите измельченный чеснок. Положите специи, лимонный сок, ломтики картофеля, нашинкованную капусту, посолите, поперчите и влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч.

Борщ классический

300 г говядины, 200 г белокочанной капусты, 4 картофелины, 1 морковка, 1 свекла (небольшая), 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, специи (любые), вода, соль.

Овощи вымойте и очистите. Морковь натрите на крупной терке, лук измельчите. Картофель нарежьте брусочками, нашинкуйте капусту. Выложите овощи и кусочки мяса в чашу мультиварки, налейте воду до верхней отметки. Сверху установите емкость для варки на пару и положите свеклу, нарезанную крупными кусочками. Закройте крышку мультиварки и готовьте в режиме «Тушение» или «Суп» 1 ч. Затем достаньте свеклу и натрите на крупной терке. Положите ее в мультиварку, добавьте томатную пасту, соль, специи и готовьте еще 1 ч.

Уха классическая

1 ½ кг рыбы (1 судак, 1 окунь, 1 ерш), 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 100 мл водки, зелень петрушки, душистый перец горошком, вода, соль.

Рыбу очистите, отрежьте голову и хвост, хорошо промойте. Выложите в чашу мультиварки зелень петрушки, перец, лавровый лист, голову и хвосты. Влейте воду и установите режим «Тушение» на 2 ч. Пока готовится бульон, подготовьте остальные ингредиенты. Тушки рыб нарежьте на порционные куски. Овощи вымойте и очистите. Картофель и морковь нарежьте полукольцами, корень петрушки – кольцами, лук измельчите. За 1 ч. до готовности выньте головы и хвосты, положите вместо них кусочки рыбы. Через 10 мин. добавьте овощи. После сигнала откройте мультиварку и влейте водку, посолите и поперчите. Оставьте уху на 10 мин. в режиме «Подогрев». Подавайте, положив в тарелки дольку лимона.

Уха из карпа

1 ½ кг карпа, 100 г пшена, 4 картофелины, 1 луковица, 1 помидор, 1 столовая ложка водки, зелень укропа, вода, соль.

Рыбу выпотрошите и вымойте. Рыбу нарежьте крупными кусками, картофель – кубиками, лук очистите, но не режьте. Выложите все в чашу мультиварки: рыбу, пузырь, икру, картофель, лук, пшено, укроп. Влейте воду, посолите. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. За 15 мин. до готовности добавьте водку. Уху подавайте, посыпав зеленью.

Уха из форели

700 г форели, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 2 столовые ложки риса, зелень (любая), лавровый лист, вода, черный молотый перец, соль.

Рыбу вымойте, выложите в чашу мультиварки. Картофель нарежьте небольшими кубиками, морковь – кружками. Лук очистите и целиком положите в мультиварку, Добавьте специи и зелень. Всыпьте рис. Влейте 2–2 ½ л воды. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ½ ч. Рыбу выньте. Лук и зелень удалите. Рыбу отделите от костей и снова положите в бульон. Посыпьте свежей измельченной зеленью.

Вторые блюда

Блюда из мяса и птицы

Говядина с картофелем

350 г говядины, 4 картофелины (средние), 1 помидор, 1 морковка, 1 луковица, ½ мультистакана воды, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, мелко нарежьте. Картофель и помидор нарежьте небольшими кубиками. Морковь натрите на крупной терке. Выложите мясо в чашу мультиварки, сверху – порезанный лук и натертую морковь. Добавьте картофель и помидоры. Посолите, поперчите. Влейте воду и включите режим «Тушение» на 2 ½ ч.

Говядина с брокколи

550 г говяжьего стейка, 300 г брокколи, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки соевого соуса, 3 столовые ложки яблочного сока, 2 ½ столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка кукурузного крахмала, 100 мл воды, перец, соль.

В миске смешайте соевый соус, яблочный сок, уксус, сахар, чеснок, соль и перец. Добавьте нарезанное мясо, перемешайте. Дайте постоять 15 мин. В чашу мультиварки влейте 1 ½ ст. л. масла, выложите мясо, включите режим «Выпечка» и жарьте до готовности. После этого мясо выньте, влейте в мультиварку воду, взбитую с солью, перцем и кукурузным крахмалом. Туда же отправьте брокколи и 1 столовая ложка растительного масла. Включите режим «Выпечка» и готовьте в течение 7 мин., помешивая, пока масса не загустеет. Затем добавьте к капусте мясо и жарьте еще 10 мин.

Говядина с черносливом

1 кг говядины, 350 г черного хлеба, 100 г чернослива, 5–6 луковиц, 4 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 мультистакан воды, лавровый лист, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, нарежьте полукольцами. Обжарьте мясо на режиме «Жарка» в течение 10 мин. Затем засыпьте лук и через 5–7 мин. добавьте чернослив, воду и томатную пасту. Готовьте на режиме «

Тушение» 60 мин. Во время тушения постепенно добавляйте

хлеб, хорошо перемешивая. За 10 мин. до готовности добавьте соль, перец и лавровый лист.

Гуляш из говядины

1 кг говядины, 6–8 картофелин, 3 луковицы, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки паприки, 2 мультистакана воды, растительное масло, лавровый лист, перец, соль.

Мясо нарежьте полосками и обжарьте на растительном масле на сковороде в течение 5 мин. Картофель очистите и нарежьте кубиками. Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле в мультиварке на режиме «Выпечка». К луку добавьте мясо, лавровый лист, паприку и муку. Посолите, поперчите. Перемешайте и готовьте 2–3 мин.

Влейте воду и готовьте 3 мин. Включите режим «Тушение» на 2 ½ ч. Через час положите картофель.

Говядина в вине

400 г говядины, 50 г томатной пасты, 2 морковки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 красный болгарский перец, 100 мл красного сухого вина, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле в режиме «Плов» в течение 10 мин. Лук очистите, нарежьте полукольцами. Морковь и болгарский перец нарежьте кубиками. Добавьте подготовленные овощи, томатную пасту, вино и мелко нарезанный чеснок к мясу. Посолите, поперчите и включите режим «Тушение» на 1 ч.

Говядина под сыром и майонезом

400 г говядины, 150 г сыра (любого), 80 г майонеза, 2 картофелины (средние), 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 1 луковица, растительное масло, перец, соль.

Говядину нарежьте полосками, отбейте, посолите и поперчите. Выложите мясо в чашу мультиварки и обжарьте на растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 40 мин. Через 20 мин. мясо нужно перевернуть. Лук очистите, нарежьте полукольцами, картофель и помидор – кружочками. Чеснок мелко нарежьте. Выложите на мясо слоями подготовленные лук, помидор, чеснок и картофель. Посолите и поперчите.

Сыр натрите на терке, смешайте с майонезом и распределите сверху последнего слоя. Включите режим «Тушение» на 1 ½ ч.

Мясо с картофелем, капустой и грибами

500 г говядины, 200 г капусты, 100 г шампиньонов (обжаренных), 3 картофелины (средние), 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль.

Мясо нарежьте полосками. Лук очистите, нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки влейте масло, выложите мясо и лук. Посолите, поперчите. Включите режим «Выпечка» на 20 мин. Добавьте в чашу нарезанные кубиками картофель и морковь, обжаренные грибы и нашинкованную капусту. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Затем влейте сливки, томатную пасту и готовьте еще 1 ч.

Тушеная говядина с помидорами

800 г говядины, 5 помидоров, 2 луковицы, приправа для мяса, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, мелко нарежьте. Помидоры очистите, натрите на терке. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте приправу, перец и соль. Включите режим «Тушение» на 1 ½ ч.

Говядина с овощами

700 г говяжьей вырезки, 500 г смеси овощей (замороженных), 6 картофелин (средних), 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, приправа для мяса, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, посолите, полейте соком лимона, добавьте специи. Оставьте в маринаде на 1 ½ ч. Картофель почистите и нарежьте крупными кубиками. Выложите мясо в чашу мультиварки, сверху – смесь овощей и картофель. Добавьте растительное масло и соль, готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин.

Мясные ежики

1 кг фарша (50 % говядина, 50 % свинина), 250 г риса, 2 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 мультистакана воды, сметаны, перец, соль.

Сформируйте шарики из фарша, риса, яиц и мелко нарезанного репчатого лука. Посолите и поперчите. Смешайте томатную пасту и сметану, чтобы получился соус. Выложите шарики в чашу мультиварки и залейте соусом. Влейте воду и

включите режим «Тушение» на 1 ½ ч.

Тефтели

1 кг фарша (50 % говядина, 50 % свинина), 200 г риса, 1 яйцо, 1 луковица, 500 мл томатного сока, 200 мл сметаны, 1 столовая ложка муки, растительное масло, перец, соль.

Смешайте фарш с рисом, яйцом и мелко нарезанным луком, посолите и поперчите. Из подготовленного фарша сформируйте шарики. Разведите муку в небольшом количестве воды (теплой), добавьте томатный сок и сметану. Посолите и поперчите. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите шарики и полейте соусом. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч.

Котлеты

500 г мякоти говядины, 350 г белого хлеба, 2 луковицы, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, 1 мультистакан воды, панировочные сухари, перец, соль.

Пропустите через мясорубку мясо, лук, белый хлеб и чеснок. Добавьте яйца, соль, перец и перемешайте. Сформируйте котлеты и обваляйте их в сухарях. В чашу мультиварки налейте воду, выложите котлеты и готовьте на режиме «Готовка на пару» 35–40 мин.

Рубленые котлеты с грибами

700 г мякоти говядины, 300 г шампиньонов, 300 г панировочных сухарей, 2 луковицы, 2 яйца, 4 столовые ложки растительного масла, черный перец, соль.

Включите мультиварку в режиме «Жарка» («Выпечка»). Влейте в чашу 2 ст. л. масла и обжарьте мелко нарезанные грибы и лук. Мясо нарежьте маленькими кусочками, добавьте к нему яйца, соль, перец и перемешайте. Обжаренные грибы соедините с мясом. Сформируйте котлеты, обваляйте в панировочных сухарях. В чашу влейте оставшееся растительное масло, выложите котлеты, включите режим «Жарка» и обжаривайте котлеты с обеих сторон до полного приготовления.

Телятина с грибами

1 кг телятины, 400 г грибов (любых), 3 моркови, 2 луковицы, 1 столовая ложка меда, 1 ½ мультистакана воды, приправа для мяса, соль.

Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте в режиме «Поджаривание» в течение 10 мин. Добавьте нарезанные грибы и морковь. Затем выложите нарезанную полосками телятину. Добавьте мед, специи (любые), соль и воду. Готовьте в режиме «Мультиповар» 1 ч.

Свинина с картофелем

800 г свинины, 6–7 картофелин, 1 луковица, 6 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, приправа для свинины, зелень (любая), перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, очищенный картофель – кубиками. Лук очистите, мелко нарежьте. В чашу мультиварки налейте масло и обжарьте мясо с луком в режиме «Поджаривание» в течение 10 мин. Выложите картофель и готовьте 5 мин. Добавьте измельченный чеснок, зелень (любая), специи и соль. Готовьте в режиме «Низкое давление» 15 мин.

Свинина в молоке

500 г свинины, 500 мл молока (горячего), 1 лимон, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка семян кориандра, перец, соль.

Истолките в ступке кориандр, перец, соль и натрите полученной смесью мясо. Обжарьте чеснок на растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 10 мин. Добавьте в чашу мясо, цедру лимона и молоко. Включите режим «Тушение» на 2 ч.

Свинина с картофелем и овощами

200 г свинины, 3 картофелины, 1 помидор, 1 морковка, 1 болгарский перец, 1 луковица, 5 г корня имбиря, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, картофель, помидор и болгарский перец – кубиками. Лук, морковь и имбирь мелко нарежьте. Выложите все подготовленные ингредиенты в чашу мультиварки, посолите и поперчите. Готовьте в режиме «Тушение» 30 мин.

Гуляш из свинины

400–500 г свинины, 1 луковица, 1 морковка, 1–2 столовые ложки муки, 500–700 мл воды, растительное масло, лавровый лист, специи (любые), соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, мелко нарежьте, морковь нашинкуйте соломкой. Мясо, лук и морковь обжарьте на растительном масле в режиме «Выпечка». Все поместите в чашу мультиварки, либо сначала обжарьте мясо, затем запустите овощи. На обжарку мяса уходит 20–30 мин. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист, посыпьте специями по вкусу. Залейте водой. Разведите муку в небольшом количестве воды и добавьте в подливу. Хорошо перемешайте. Включите режим «Тушение» на 1 ч. (если мясо жесткое, тушите 2 ч.).

Тушеное мясо с овощами

500 г свинины, 3–4 помидора, 2–3 сладких перца, 2 баклажана, 1 луковица, 1 морковка, 2–3 дольки чеснока, 300–500 мл воды, растительное масло, лавровый лист, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, лук очистите и мелко порежьте. Морковь натрите на крупной терке, баклажаны нарежьте кубиками, перец болгарский – соломкой. Помидоры измельчите в блендере или натрите на терке. В мультиварке на режиме «Выпечка» обжарьте мясо в течение 40 мин. Добавьте нарезанные баклажаны и болгарский перец. Лук и морковь обжарьте и добавьте к мясу. Туда же выложите протертые помидоры, воду, соль, перец и перемешайте.

Включите режим «Тушение» на 1 ч. Время зависит от жесткости мяса, иногда можно тушить еще 30 мин. За 10–15 мин. до готовности добавьте измельченный чеснок.

Мясо по-французски

500 г свинины, 250 г сыра (любого, твердых сортов), 60–70 г майонеза, 2 морковки, 2 помидора, 2 луковицы, перец, соль.

Свинину нарежьте полосками, отбейте, посолите и поперчите, обмажьте майонезом. Выложите мясо в чашу мультиварки и включите режим «Выпечка» на 30 мин. Лук очистите, нарежьте полукольцами. Морковь и сыр натрите на терке. Помидоры нарежьте кружочками. Выложите подготовленные овощи на перевернутое мясо и готовьте еще 30 мин. в том же режиме.

Жаркое

700 г свинины (нежирной), 200 г шампиньонов, 5 картофелин (крупных), 2 морковки, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 мультистакан воды, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, очищенный картофель – кубиками. Лук и морковь очистите, мелко нарежьте.

В чашу мультиварки налейте масло, выложите подготовленные ингредиенты, посолите и поперчите. Перемешайте и готовьте в режиме «Выпечка» 30 мин. Затем добавьте нарезанные грибы, перемешайте и готовьте еще 10 мин. Влейте воду и включите режим «Тушение» на 1 ч.

Тушеное мясо с картофелем и грибами

700 г свинины, 500 г картофеля, 200 г шампиньонов, 2 морковки, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 черешковый сельдерей, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, 150 мл красного вина, 2 мультистакана горячей воды, перец, соль.

Мясо нарежьте кубиками, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле в режиме «Жарка» 5 мин.

Залейте в мясо воду и вино. Включите режим «Тушение» на 20 мин. Лук и чеснок очистите, мелко порежьте. Картофель, морковь и сельдерей нарежьте небольшими кубиками. Добавьте подготовленные ингредиенты и нарезанные грибы к мясу и готовьте в режиме «Тушение» 20 мин. Посолите и поперчите, доведите блюдо до готовности в режиме «Варка» в течение 10 мин.

Свинина в пиве

500 г свинины, 300 мл светлого пива, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Лук и чеснок очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле в режиме «Поджаривание» 10 мин. Добавьте мясо, перемешайте и готовьте еще 5 мин. Влейте пиво, посолите, поперчите и перемешайте. Готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин.

Свиные котлеты

500 г свинины (вырезка), 7 ломтиков пшеничного хлеба, 2 луковицы, 2 яйца, 1 пакет панировочных сухарей, 200 мл молока 2 ½ %-ной жирности, 200–250 мл воды, специи (любые), соль.

Пропустите через мясорубку мясо и лук. Хлеб размочите в молоке, пропустите через мясорубку и смешайте с мясом. Туда же добавьте взбитые яйца, соль и специи. Из полученной смеси сформуйте котлеты, обваляйте в панировочных сухарях. В чашу

мультиварки влейте воду и установите форму для приготовления блюд на пару. Выложите в форму котлеты, включите режим «Приготовление на пару» на 35 мин. Готовые котлеты можно подать с картофельными клецками.

Свиные ребрышки в соусе

1 кг свиных ребер, 60 г малинового варенья, 2 луковицы, 2 столовые ложки горчицы, перец, соль.

Натрите нарезанные свиные ребра солью и перцем и включите режим «Выпечка» на 15 мин. Лук очистите, нарежьте полукольцами. Смешайте малиновое варенье и горчицу. Добавьте лук и полученный соус к мясу. Готовьте в режиме «Выпечка» 1 ч.

Тушеный кролик с картофелем

400 г мяса кролика, 100 г сметаны, 4–5 картофелин, 1 морковка, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 2 мультистакана воды, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, мелко нарежьте. Морковь натрите на терке. Обжарьте лук, морковь и мясо на растительном масле в режиме «Выпечка» 10 мин. Выложите на мясо нарезанный кубиками картофель. Смешайте сметану, соль, перец и воду. Залейте получившимся соусом содержимое мультиварки и включите режим «Тушение» на 1 ч.

Баранина с картофелем

1 кг баранины, 5–6 картофелин, 1 морковка, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 100 мл воды, приправа для мяса, соль.

Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте в режиме «Поджаривание» в течение 10 мин. на растительном масле. Выложите нарезанную небольшими кусочками баранину, посыпьте специями. Добавьте нарезанные кубиками картофель и морковь, посолите. Залейте горячую воду. Включите режим «Тушение» на 3 ч.

Запеканка из мясных рулетов с лавашем

500 г домашнего фарша (свинина и говядина), 300 г репчатого лука, 4 листа лаваша (тонкого), 3 яйца, 5 столовых ложек майонеза, 1 столовая ложка кетчупа, зелень укропа, специи (любые), черный молотый перец, соль.

Лук мелко нарежьте и перетрите с небольшим количеством соли. Добавьте в фарш лук, соль, молотый черный перец, специи и мелко нарезанный укроп. Тщательно перемешайте. Выложите на ровную поверхность лист лаваша, намажьте на него ровным слоем ¼ часть фарша, затем сверните в плотный рулет. То же проделайте с остальными листами лаваша. Оставьте на 10 мин. настояться. В это время взбейте яйца с кетчупом, майонезом и щепоткой соли. Уложите рулеты по спирали в чашу мультиварки. Залейте яичной смесью. Смесь должна покрывать рулеты полностью. Установите на 50 мин. режим «Выпечка». Оставьте на 10 мин. настояться, затем вынимайте.

Курочка в маринаде

5–6 куриных бедрышек, 6 столовых ложек аджики, 3 столовые ложки майонеза, 3 чайные локжи горчицы, перец, соль.

Смешайте аджику, майонез и горчицу для получения маринада. Посолите и поперчите бедрышки, окуните их в маринад. Выложите курицу в чашу мультиварки и включите режим «Поджаривание» на 10 мин. Обжарьте бедрышки с обеих сторон и далее готовьте в режиме «Высокое давление» 15 мин.

Куриное филе с гречкой

250 г куриного филе, 200 г гречки, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 ½ мультистакана воды, перец, соль.

Лук и морковь очистите и мелко нарежьте. Обжарьте их на растительном масле в режиме «Поджаривание» в течение 10 мин. Добавьте нарезанное небольшими кусочками куриное филе и готовьте еще 10 мин. В чашу мультиварки засыпьте гречку, залейте водой, посолите и включите режим «Гречка» на 30 мин.

Курица с овощами и тыквой

5–6 куриных бедрышек, 500 г смеси овощей, 300 г тыквы, 250 мл кефира, перец, соль.

Натрите куриные бедрышки перцем и солью и выложите в чашу мультиварки. Добавьте смесь овощей и нарезанную кубиками среднего размера тыкву. Залейте ингредиенты кефиром и включите режим «Тушение» на 1 ½ ч.

Курица с грибами

500 г филе курицы, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка сливочного масла, 200 мл сливок, перец, соль.

Лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле в режиме «Поджаривание» в течение 10 мин. Добавьте нарезанную небольшими кусочками курицу и муку. Посолите, поперчите и перемешайте. Выложите нарезанные грибы, подогретые сливки и сливочное масло. Готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин.

Курица в сырно-томатном соусе

400 г филе курицы, 200 г сметаны жирностью 25–30 %, 100 г сыра (любого, твердых сортов, тертого), 2 столовые ложки томатной пасты или кетчупа, 100 мл воды, специи (любые), соль.

Нарежьте филе курицы на кусочки по 2–3 см. Смешайте сметану с кетчупом, солью и специями. Выложите курицу в мультиварку, залейте ее полученным соусом, закройте крышкой и оставьте мариноваться в выключенной мультиварке на 1 ½ –2 ч. Влейте воду, перемешайте. Сверху посыпьте тертым сыром, не перемешивая, закройте крышку и поставьте на 1 ч. режим «Тушение». Готовое блюдо перемешайте. Подавайте с гарниром.

Курица в кунжутных семечках

1 кг курицы, 1 яйцо, ½ стакана кунжутных семечек, 7 столовых ложек соевого соуса, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки красного молотого перца, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка лимонного сока, растительное масло, соль.

Курицу нарежьте небольшими кусочками. Смешайте красный перец, соевый соус, мед и лимонный сок. Замаринуйте в этой смеси курицу на 3 ч.

Взбейте яйцо. Обваляйте подготовленную курицу в муке и кунжуте. Выложите курицу в чашу мультиварки и обжарьте с двух сторон в режиме «Поджаривание» 5–7 мин. Затем включите режим «Низкое давление» на 10 мин.

Куриная грудка в сливочном соусе

500 г куриного филе, 250 мл сливок жирностью 25 %, 200 мл воды, 1 столовая ложка растительного масла, специи (любые), соль.

Куриное филе нарежьте небольшими кусочками. В чашу мультиварки влейте масло и выложите мясо. Включите режим

«Выпечка» на 10 мин. Сначала держите крышку мультиварки открытой, затем закройте. По прошествии нужного времени добавьте к филе соль и специи. Перемешайте и жарьте филе до тех пор, пока не выкипит вся жидкость. Затем добавьте воду и сливки. Тушите в течение 20–30 мин. Готовое филе можно подать с картошкой и смесью овощей.

Паровые тефтели из курицы с пекинской капустой

500 г фарша (70 % куриного филе, 30 % свинины), белая жесткая часть среднего кочана пекинской капусты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 1 столовая ложка манной крупы, базилик (сушеный), черный молотый перец, соль.

Лук, пекинскую капусту, чеснок натрите на средней терке. Добавьте фарш, яйцо, манную крупу, соль, перец и базилик, перемешайте, оставьте на 15 мин. Сформуйте тефтели, выложите их на смазанную маслом решетку пароварки. Время приготовления на пару – 20 мин. К тефтелям можно подать свежие овощи, сметану или сметанный соус со свежей зеленью.

Курица с фунчозой

400 г филе курицы, 300 г болгарского перца, 200 г фунчозы, 200 г репчатого лука, 200 г моркови, 6 столовых ложек растительного масла, соевый соус, специи (любые), 750 мл воды.

Филе курицы нарежьте кусочками по 2–3 см. Овощи очистите, перец освободите от плодоножки и семян. Половину моркови натрите на терке, половину порежьте полукружиями. Лук мелко нарежьте, перец порежьте кубиками. Выложите в мультиварку курицу и овощи, полейте соевым соусом, добавьте воду и специи. Установите на 45 мин. режим «Тушение». После сигнала добавьте в чашу фунчозу и установите «Тушение» еще на 15 мин. Перемешайте готовое блюдо.

Мясные ежики

500 г мясного фарша (любого), 200 г риса, 200 мл сливок, 1 яйцу, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 450 мл воды, черный молотый перец, соль.

Промойте рис и отваривайте его в 350 мл воды в мультиварке в режиме «Каша» в течение 15 мин. Остывший рис смешайте с мясным фаршем, яйцом, черным молотым перцем и солью. Сформируйте из фарша тефтели. Налейте в мультиварку

растительное масло и выложите тефтели. Обжаривайте их с двух сторон в режиме «Выпечка» по 10 мин. Разведите оставшейся водой томатную пасту и сливки и влейте получившийся соус в мультиварку. Промытую петрушку мелко порубите и посыпьте ею мясные ежики. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 10 мин.

Индейка под клюквой и сыром

500–600 г филе индейки, 150 г клюквы, 150 г сыра (любого), 250 мл воды, сахар, соль.

Слегка посолите филе индейки, выложите в кастрюлю мультиварки. Клюкву посыпьте сахаром, протрите в блендере, перемешайте с сыром, натертым на мелкой терке. Выложите полученную смесь на индейку, добавьте воду и установите режим «Тушение» на 1 ½ ч.

Индейка по-турецки

500 г филе индейки, 150–200 г грибов (любых, сушеных), 1 помидор, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка томатной пасты, специи (любые), соль.

Филе нарежьте кусочками среднего размера, лук нашинкуйте. На режиме «Выпечка» обжарьте лук до золотистого цвета, затем добавьте специи и промытые грибы. Помидор обдайте кипятком и снимите кожицу, размягчите его и положите в кастрюлю мультиварки. Томатную пасту разведите в небольшом количестве воды (2 ст. л.) и добавьте в мультиварку. Положите индейку и установите режим «Тушение» на 1 ½ ч.

Фаршированная курица, запеченная в тесте

1 курица весом 1 ½ –1,7 кг, 450 г муки, 100 г гречки (полуготовой), 100 г грибов (любых, жареных), 100 г растительного масла, 40 г сливочного масла, 250 мл воды, специи (любые), майонез, соль.

Приготовление блюда необходимо начать за день. Курицу вымойте, высушите и натрите солью и специями, смажьте майонезом. Оставьте мариноваться в холодильнике на 1 сутки.

Замесите тесто, смешав муку, воду и 1 чайная ложка соли.

Курицу начините гречкой и грибами, укладывая поочередно гречку, небольшие кусочки сливочного масла и грибы. Тесто раскатайте слоем в 2–3 мм, положите на него курицу. Заверните тесто конвертом, чтобы курица полностью оказалась внутри него.

Стыки теста защипните.

В чашу мультиварки налейте немного растительного масла, им же смажьте чашу. Курицу уложите в чашу, следя, чтобы в тесте не было дырок: весь сок должен остаться внутри.

Установите на 1 ½ ч. режим «Выпечка», затем аккуратно переверните и установите тот же режим еще на 1 ½ ч.

Голубцы

1 вилок белокочанной капусты, 1 помидор, 1 морковка, 500 г мясного фарша (смешанного), 200 г сметаны, 100 г томатной пасты, 90 г риса, 2 столовые ложки растительного масла, приправа «Хмели-сунели», вода, черный молотый перец, соль.

Промойте рис, переложите в мультиварку и залейте водой. Включите прибор в режиме «Каша» на 15 мин. Смешайте вареный рис с мясным фаршем, добавьте приправу и соль, перемешайте. Вымойте и очистите овощи.

Вилок капусты разделите на листья и каждый лист немного отбейте. Томат и лук нарежьте мелкими кубиками, а морковь натрите на терке. Овощи (кроме капусты) обжарьте на растительном масле, затем добавьте томатную пасту, перемешайте и обжаривайте еще 2 мин.

Добавьте в томатный соус сметану, соль, перемешайте и варите 5 мин. Периодически помешивайте содержимое мультиварки.

На капустные листы положите фарш с рисом и заверните конвертом. Уложите голубцы в мультиварку и залейте не полностью водой, а сверху соусом. Включите прибор в режиме «Тушение» на 45 мин.

Ленивые голубцы

600 г мясного фарша (любого), 500 г капусты белокочанной, 200 г сметаны, 180 г риса, 100 г томатной пасты, 3 луковицы, 2 морковки, 3 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, вода, черный молотый перец, соль.

Промойте и отварите рис в мультиварке в режиме «Каша». Овощи вымойте и очистите. Капусту и лук нарежьте маленькими кубиками. Смешайте мясной фарш с луком и капустой, добавьте соль и черный молотый перец, перемешайте. Сформируйте из фарша шарики и обваляйте их в муке. Налейте на дно мультиварки растительное масло, разогрейте его и уложите шарики. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» и слегка обжарьте шарики с двух сторон. Морковь натрите на терке и

выложите на мясные шарики. Смешайте сметану и томатную пасту и залейте полученной массой шарики. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч.

Фарш с рисом

400 г мясного фарша (любого), 300 г риса, 1 помидор, 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 700 мл воды, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи, мелко их нарежьте. Налейте на дно мультиварки растительное масло и пассеруйте лук с морковью, позже добавьте томат. Используйте для этого режим «Выпечка» в течение 15 мин. Добавьте в мультиварку мясной фарш, перемешайте и готовьте на том же режиме еще 25 мин. Всыпьте в мультиварку промытый рис, налейте воду, добавьте перец и соль. Включите прибор в режиме «Плов» на 1 ч.

Фарш в лимонном соусе

750 г мясного фарша (смешанного), 3 луковицы, 3 морковки, ½ лимона, 75 мл мясного бульона, 75 мл сухого вина, 4 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Морковь нарежьте тонкой соломкой, а лук мелкими кубиками. Налейте в мультиварку растительное масло и обжарьте мясной фарш. Для этого включите режим «Выпечка» на 30 мин. Периодически перемешивайте фарш. Добавьте в мультиварку нарезанные овощи и включите тот же режим еще на 2 мин. Выжмите из половинки лимона сок в мясной фарш. Туда же влейте сухое вино и бульон. Все перемешайте и включите режим «Тушение» на 15 мин. Добавьте в готовящийся фарш черный молотый перец и соль по вкусу, перемешайте. Продолжайте тушить блюдо еще 30 мин. Периодически перемешивайте содержимое мультиварки. На гарнир к тушеному фаршу подавайте отварной рис, овощи.

Паровой фарш

500 г куриного или свиного фарша, 75 мл молока, 3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 1 пучок петрушки, вода, соль.

Очистите лук, промойте зелень петрушки и все мелко нарежьте. Затем добавьте в фарш молоко, соль, лук и зелень (любая), перемешайте. Переложите фарш в металлическое сито и поставьте его в корзину для варки на пару. В варочную емкость налейте воды. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару»

на 1 ч.

Гречневая каша с фаршем

300 г гречневой крупы, 300 г мясного фарша (любого), 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 700 мл воды, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте мелкими кубиками, а морковь натрите на терке.

Налейте в мультиварку растительное масло и обжарьте мясной фарш вместе с луком и морковью. Для этого включите режим «Выпечка» на 10 мин.

Периодически помешивайте содержимое мультиварки. Гречневую крупу промойте и добавьте к фаршу. Налейте в мультиварку воду и включите режим «Гречка» или «Рис» на 1 ч. За 15 мин. до готовности поперчите и посолите блюдо, затем перемешайте его.

Фаршированный перец

10 сладких перцев, 1 морковка, 1 луковица, 600 г мясного фарша (любого), 100 г сметаны, 90 г риса, 50 г томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 150–250 мл воды, черный молотый перец, соль.

Промойте и отварите в мультиварке рис. Используйте для этого режим «Каша» или «Рис». Овощи вымойте и очистите. Морковь натрите на терке, а лук мелко нарежьте. Налейте на дно мультиварки растительное масло и пассеруйте овощи. Добавьте их и рис к мясному фаршу, посолите, поперчите и перемешайте. Сладкий перец начините фаршем и уложите в мультиварку, залейте сверху смесью сметаны, воды и томатной пасты. Включите прибор в режиме «Тушение» на 30 мин.

Фаршированные томаты

6 помидоров, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 300 г фарша (смешанного), 130 г сыра (любого, твердых сортов), 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук и чеснок мелко нарежьте и добавьте в мясной фарш, перемешайте. Натрите сыр на терке и вместе с солью и черным молотым перцем положите в фарш. Срежьте у томатов верхушки (из них получатся крышечки). С помощью чайной ложки выньте мякоть из середины томатов. Наполните подготовленные томаты фаршем. Накройте томаты

верхушками-крышечками. Смажьте дно емкости для варки растительным маслом и уложите фаршированные томаты. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч.

Фаршированный кабачок

1 кабачок, 1 луковица, 350 г мясного фарша (любого), 50 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Кабачок нарежьте кружками толщиной 4–5 см. Ложкой выньте мякоть с семенами из каждого кружка кабачка. При этом не делайте в них сквозных отверстий. Лук нарежьте маленькими кубиками. В мясной фарш добавьте подготовленный лук, черный молотый перец и соль, перемешайте. Наполните фаршем кусочки кабачка. На дно мультиварки налейте растительное масло и уложите фаршированные куски кабачка. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 40 мин. Натрите на крупной терке сыр и посыпьте им фаршированные кусочки. Включите мультиварку в том же режиме еще на 10 мин.

Фаршированные кабачки

2 кабачка, 3 луковицы, 1 морковка, 1 помидор, 500 г мясного фарша (смешанного), 5 столовых ложек растительного масла, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Кабачки нарежьте кружками толщиной 5 см и удалите сердцевинку с семенами. Влейте в нагретую мультиварку 3 столовые ложки растительного масла и обжарьте кабачки с обеих сторон, установив режим «Выпечка». Переложите кабачки в отдельную посуду. Влейте в мультиварку оставшееся растительное масло и обжаривайте мясной фарш в том же режиме в течение 15–20 мин. Нарежьте репчатый лук маленькими кубиками, морковь тонкой соломкой, смешайте с черным молотым перцем и солью. Готовым фаршем наполните кабачки, сверху на фарш выложите горкой лук с морковью, украсьте кружочком помидора и выложите кабачки в мультиварку. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 10 мин.

Запеченный картофель с фаршем

4 картофелины, 1 луковица, 350 г мясного фарша (смешанного), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 200 мл

молока, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Картофель и лук вымойте и очистите. Нарежьте картофель тонкими ломтиками. Смажьте емкость для варки растительным маслом и уложите на дно половину картофеля. Сверху выложите слоями фарш и нарезанный лук, посолите. Далее уложите второй слой картофеля и тоже его посолите. Залейте все молоком и посыпьте тертым сыром. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 50 мин.

Тушеная капуста с фаршем

1 вилок белокочанной капусты, 5 картофелин, 1 луковица, 500 г мясного фарша (любого), 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Вымойте и очистите овощи. Мелко нарежьте капусту и лук, а картофель тонкими ломтиками. Налейте в мультиварку растительное масло и обжаривайте фарш в режиме «Выпечка» в течение 10 мин. Затем добавьте в мультиварку лук, перемешайте и обжаривайте еще 5 мин. Выложите к фаршу картофель, перемешайте и продолжайте готовить в том же режиме еще 10 мин. Затем положите капусту, поперчите, посолите и включите режим «Тушение» на 30 мин.

Овощное рагу с фрикадельками

4 картофелины, 1 кабачок, 1 морковка, 1 луковица, 1 яйцо, 500 г мясного фарша (любого), 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл воды, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте маленькими кубиками, а картофель и кабачок средними кубиками. Налейте на дно мультиварки растительное масло и выложите туда лук с морковью.

Включите режим «Выпечка» на 10 мин. Затем добавьте в мультиварку картофель, соль, воду и включите режим «Тушение» на 1 ч. В мясной фарш добавьте яйцо, черный молотый перец и соль, перемешайте.

Сформируйте из полученного фарша фрикадельки. Перемешайте овощи в мультиварке и сверху выложите фрикадельки. Включите режим «Тушение» еще на 35 мин.

Овощное рагу с фаршем

4 картофелины, 2 сладких перца, 2 помидора, 2 луковицы,

400 г мясного фарша (любого), 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа или петрушки, 150 мл воды, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Сладкий перец нарежьте маленькими кусочками, а 1 ½ луковицы маленькими кубиками. На дно мультиварки налейте растительное масло и выложите лук со сладким перцем. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 20 мин. За это время несколько раз перемешайте овощи. Картофель нарежьте кружочками, а томаты маленькими кубиками. Половину головки репчатого лука нарежьте тонкой соломкой. Промойте и мелко порубите зелень. Выложите в мультиварку поверх обжаренных овощей слой картофеля, посолите и поперчите его. Далее выложите рыхлый слой мясного фарша (любого) и посыпьте его резаным луком. Следующий слой в мультиварке – томаты и зелень. Разведите в воде сметану и залейте полученной жидкостью содержимое мультиварки. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 20 мин. Затем переключите на режим «Тушение» и готовьте блюдо еще 1 ч.

Тефтели

500 г мясного фарша (любого), 100 г риса (вареного), 2 луковицы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, по 2 столовые ложки пшеничной муки, томатной пасты, вода, черный молотый перец, соль.

Очистите и мелко нарежьте лук. Смешайте мясной фарш с луком, рисом, сырым яйцом, добавьте перец, соль и перемешайте. Сформируйте из фарша тефтели и уложите их в мультиварку. Смешайте пшеничную муку с томатной пастой и сметаной и залейте полученной массой тефтели. Налейте в мультиварку немного воды и включите режим «Тушение» на 1 ч.

Тефтели с подливой

500 г мясного фарша (любого), 90 г риса, 1 яйцо, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки пшеничной муки, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки томатной пасты, 300 мл воды, черный молотый перец, соль.

Очистите лук и нарежьте его маленькими кубиками. Отварите рис до полуготовности. Смешайте мясной фарш, яйцо, лук, рис, черный молотый перец и соль. Сформируйте из готового фарша тефтели и обваляйте их в муке. На дно нагретой мультиварки налейте растительное масло и выложите тефтели. Включите прибор в режиме «Выпечка» и обжаривайте тефтели с

обеих сторон по 10 мин. В стакан горячей воды положите томатную пасту и соль, размешайте. Вылейте полученный томатный соус в тефтели и включите режим «Тушение» на 15 мин. Затем в оставшуюся теплую воду положите сметану и 1 столовая ложка пшеничной муки, перемешайте и тоже вылейте в тефтели. Продолжайте готовить блюдо в том же режиме еще 20 мин.

Тефтели в томатном соусе

500 г мясного фарша (смешанного), 80 г риса, 2 луковицы, 1 сладкий перец, 1 морковка, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, вода, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте. Добавьте в мясной фарш рис, половину измельченного лука, перец, соль, все перемешайте. Сформируйте из фарша тефтели. Морковь натрите на крупной терке, а сладкий перец нарежьте соломкой. На дно мультиварки налейте растительное масло и в режиме «Выпечка» обжарьте овощи. В конце пассерования добавьте в мультиварку томатную пасту и перемешайте. Выложите сверху тефтели и залейте их водой, посолите. Включите прибор в режиме «Мультиповар» на 15 мин.

Тефтели с овощами

500 г мясного фарша (любого), 50 г сыра (любого, твердых сортов), 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 морковка, 1 луковица, 100 мл сливок, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте маленькими кубиками, сладкий перец тонкой соломкой, морковь натрите на крупной терке. Добавьте в мясной фарш половину лука, черный молотый перец и соль, перемешайте, сформируйте тефтели. На дно мультиварки налейте растительное масло и выложите тефтели. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 5 мин., затем переверните тефтельки и обжаривайте их еще 5 мин. Выложите сверху измельченные овощи, посолите, включите режим «Тушение» на 30 мин. Затем залейте тефтели с овощами сливками и посыпьте тертым сыром. Включите мультиварку в том же режиме еще на 10–15 мин.

Тефтели со сливочной подливой

1 кг мясного фарша (смешанного), 300 г риса (вареного), 100 г белого хлеба (свежего), 90 г панировочных сухарей, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 морковка, 200 мл сливок, 200 мл куриного бульона, 50 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 250 мл воды, паприка, черный молотый перец, соль.

Белый хлеб замочите в молоке, измельчите до однородной массы и добавьте в мясной фарш. Вымойте и очистите овощи. Лук мелко нарежьте, а чеснок пропустите через чеснокодавилку. Яйцо, половину лука и чеснок, а также черный молотый перец и соль добавьте в фарш. Все хорошо перемешайте. Сформируйте из полученной массы тефтели и обваляйте их в панировочных сухарях. На дно мультиварки налейте растительное масло, нагрейте его и выложите тефтели. Включите режим «Выпечка» и обжаривайте их с каждой стороны по 10 мин. Оставшийся лук и натертую на крупной терке морковь пассеруйте на сковороде в растительном масле. Затем всыпьте муку и перемешайте. Смешайте горячую воду со сливками и паприкой и вылейте в сковороду, доведите до кипения.

Влейте в овощи куриный бульон и немного поварите сливочную подливу до нужной консистенции. Перед подачей на стол полейте тефтели подливой.

Фрикадельки

500 г фарша из говядины, 200 г фарша из свинины, 200 г панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 500 мл мясного бульона, 100 мл молока, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Очистите и мелко нарежьте лук. Растопите в мультиварке половину сливочного масла и обжарьте лук. Смешайте оба вида фарша, обжаренный лук, яйца, панировочные сухари, молоко, черный молотый перец и соль. Сформируйте из смешанного фарша фрикадельки.

Растопите в мультиварке оставшееся сливочное масло и выложите туда фрикадельки. Обжарьте их в режиме «Выпечка» с двух сторон и переложите в миску. Остатки сливочного масла в мультиварке смешайте с мукой и немного поджарьте. Затем влейте в мультиварку бульон, добавьте сметану, перемешайте.

Уложите в соус фрикадельки и готовьте еще 15 мин. в режиме «Тушение».

Котлеты

500 г мясного фарша (любого), 2 луковицы, 1 яйцо, 3 столовые ложки молока, растительного масла, черный молотый перец, соль.

Очистите и мелко нарежьте лук. Смешайте мясной фарш с луком, яйцом, молоком, черным перцем и солью. Сформируйте из готового фарша котлеты. Налейте в мультиварку растительное масло, нагрейте его и выложите котлеты и обжаривайте в режиме «Выпечка» по 15–20 мин. с каждой стороны.

Котлеты из говядины со шпинатом

500 г фарша из говядины, 1 картофелина, 1 яйцо, 1 пучок шпината, 4 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи, промойте и обсушите зелень. Лук мелко нарежьте кубиками, шпинат мелко порубите. Картофель натрите на терке. Добавьте в говяжий фарш сырое яйцо, картофель, лук, шпинат, черный молотый перец и соль, перемешайте. Сформируйте из готового фарша котлеты. На дно мультиварки налейте растительное масло и выложите котлеты. Поджаривайте их с каждой стороны до зарумянивания (по 15–20 мин).

Котлеты из фарша-ассорти

600 г филе куриных грудок, 1 морковка, 1 кабачок, 1 луковица, 5 столовых ложек манной крупы, 3 столовые ложки растительного масла, вода, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите, затем нарежьте крупными кусками и измельчите блендером. Куриное филе мелко порубите до образования фарша. Смешайте мясной фарш и овощное пюре, добавьте в полученную массу манную крупу, перец и соль. Сформируйте из полученного фарша котлеты и уложите их в смазанную растительным маслом мультиварку. Включите режим «Выпечка» на 15 мин., затем переверните котлеты на другую сторону и поджаривайте их еще 15–20 мин.

Паровые котлеты

500 г говядины, 300 г свинины, 2 яйца, 2 луковицы, 1 картофелина, вода, черный молотый перец, соль.

Мясо промойте, обсушите и нарежьте на куски. Овощи вымойте, очистите и разрежьте на четвертинки. Мясо и овощи измельчите с помощью мясорубки. В полученный фарш добавьте

яйца, черный молотый перец и соль, перемешайте. Сформируйте из фарша котлеты и выложите их в корзину для варки на пару. В емкость для варки налейте воды. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» на 40 мин.

Куриные паровые котлеты

300 г филе куриных бедер, 150 г батона, 2 луковицы, 1 морковка, 70 мл молока, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте маленькими кубиками, а морковь натрите на терке. Размочите батон в молоке. Из куриного филе приготовьте фарш и добавьте в него измельченные овощи и батон. Посолите и поперчите полученную массу, перемешайте ее. Сформируйте из фарша котлеты и выложите их в корзину для варки на пару. На дно мультиварки налейте воды. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 30 мин.

Суфле из мясного фарша

500 г мясного фарша (любого), 200 мл сметаны, 200 мл молока, 2 яйца, 1 чайная ложка растительного масла, 600 мл воды, черный молотый перец, соль.

Залейте фарш водой и отваривайте в мультиварке в режиме «Варка на пару» в течение 30–40 мин. Смешайте блендером готовый фарш с яйцами, сметаной, молоком, черным молотым перцем и солью. Смажьте дно мультиварки растительным маслом и выложите взбитую массу. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 40 мин.

Фаршированные «ракушки»

200 г мясного фарша (любого), 25 «ракушек», 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, вода, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук мелко нарежьте, а морковь натрите на терке. В мультиварку налейте растительное масло и пассеруйте овощи. Затем выложите их в отдельную посуду, а в мультиварку уложите начиненные фаршем «ракушки». Залейте «ракушки» наполовину водой. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 45 мин. Периодически проверяйте состояние «ракушек» и при необходимости подливайте воду. Добавьте в обжаренные овощи черный молотый перец, соль, сметану и томатную пасту, перемешайте и доведите до кипения. Залейте

фаршированные «ракушки» соусом и тушите еще 2 мин.

Макароны по-флотски

400 г мясного фарша (любого), 300 г макарон, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), вода, черный молотый перец, соль.

Очистите и мелко нарежьте лук. Добавьте его вместе с солью и перцем в мясной фарш и перемешайте. На дно мультиварки налейте растительное масло и выложите фарш. Обжаривайте его в режиме «Выпечка» в течение 30 мин. В мультиварку всыпьте макароны, добавьте соль, перемешайте с фаршем и залейте кипятком. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 10 мин. Готовое блюдо перемешайте и посыпьте мелко рубленой зеленью.

Запеканка из мясного фарша

350 г мясного фарша (любого), 200 г сыра (любого, твердых сортов), 3–4 картофелины, 3 яйца, 1 луковица, 1 столовая ложка сливок, 1 чайная ложка растительного масла, базилик, соль.

Вымойте и очистите овощи. Картофель натрите на крупной терке и смешайте с фаршем. Лук нарежьте маленькими кубиками и вместе с перцем и солью добавьте в картофельно-мясную массу. Сыр натрите на терке, смешайте с яйцом, сливками и солью. Смажьте растительным маслом емкость для варки и выложите туда картофельно-мясную массу. Залейте сырно-яичной смесью. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 ч. Осторожно переверните запеканку на другую сторону и выпекайте еще 30 мин.

Блинчики с мясным фаршем

500 г фарша из говядины, 200 г пшеничной муки, 500 мл молока, 2 яйца, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соды, ½ чайной ложки лимонного сока.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте молоко, соль и 2 столовые ложки растительного масла. Затем добавьте соду с лимонным соком и перемешайте. Медленно подсыпайте в яичную массу муку и осторожно перемешивайте. Смажьте дно сковороды растительным маслом и испеките блинчики из полученного теста. Очистите лук и мелко его нарежьте, смешайте с мясным фаршем. Налейте в мультиварку растительное масло и поджарьте фарш с луком. Для этого включите режим «Выпечка» на 15 мин.

Периодически помешивайте фарш и следите за его консистенцией (откройте крышку для испарения лишней жидкости или долейте немного воды, бульона). Заверните готовый фарш в блинчики. Затем выложите начиненные блинчики в мультиварку и на 10 мин. включите режим «Выпечка».

Манты

Для теста: 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, соль, 50 мл воды.

Для фарша: 500 г свинины, 500 г говядины, 2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Смешайте пшеничную муку с яйцом, водой и солью. Замесите тесто. Мясо измельчите с помощью мясорубки вместе с очищенным луком. Добавьте в фарш черный молотый перец и соль, перемешайте. Раскатайте тесто и нарежьте на куски. Положите на кусочки теста фарш защипните края. На дно мультиварки налейте немного воды. Смажьте растительным маслом корзину для варки на пару и уложите в нее манты. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» на 50 мин.

Гуляш из свинины

450 г свинины (постной), 1 морковка, 1 луковица, 1 ½ столовой ложки пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 750 мл воды, черный молотый перец, соль.

Нарежьте мясо мелкими кусочками. Овощи вымойте и очистите. Морковь нарежьте тонкой соломкой, а лук маленькими кубиками. Налейте в мультиварку растительное масло и в режиме «Выпечка» пассеруйте овощи в течение 10 мин. Затем выложите в варочную емкость мясо и обжаривайте все еще 25 мин. Разведите в ½ стакана воды пшеничную муку, влейте в мультиварку, перемешайте. Вылейте туда же остальную воду, добавьте черный молотый перец и соль, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1–1 ½ ч.

Тушеная свинина с овощами

500 г свинины (постной), 3 помидора, 2 баклажана, 2 сладких перца, 2 зубчика чеснока, 1 морковка, 1 луковица, 1 лавровый лист, 1 ½ столовой ложки растительного масла, 200 мл воды, черный молотый перец, соль.

Свинину нарежьте кубиками. Овощи вымойте и очистите. Морковь и томаты натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте,

баклажаны нарежьте кубиками, а сладкий перец соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и положите кусочки свинины. Включите режим «Выпечка» на 25 мин. Периодически перемешивайте мясо. Добавьте в мультиварку измельченные лук и морковь и обжаривайте все еще 10 мин. Затем добавьте туда же нарезанные сладкий перец и баклажаны, томатную массу. Все перемешайте, поперчите, посолите, налейте воды.

Переключите мультиварку в режим «Тушение» на 40 мин. Измельчите чеснок и вместе с лавровым листом положите в мультиварку, все перемешайте и готовьте в том же режиме еще 30 мин.

Тушеная свинина с картофелем

500 г свинины (постной), 8 картофелин, 2 лавровых листа, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 150 мл воды, черный молотый перец, соль.

Мясо вымойте и нарежьте кусочками. Вымойте и очистите овощи, мелко нарежьте лук и морковь, картофель нарежьте средними ломтиками. Чеснок пропустите через чеснокодавилку.

Налейте в мультиварку растительное масло, выложите мясо и обжаривайте его в режиме «Выпечка» в течение 15 мин. Добавьте к нему овощи, залейте водой, посолите и поперчите. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. 10 мин. Затем мелко порубите промытый укроп. Добавьте лавровый лист и зелень в почти готовое блюдо, перемешайте и тушите еще 15–20 мин.

Гуляш из говядины с овощами

1 кг говядины, 6 картофелин, 5 помидоров, 2 морковки, 2 сладких перца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 ½ л воды, приправа для мяса, черный молотый перец, соль.

Мясо вымойте и нарежьте средними кусочками. Вымойте и очистите овощи. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите мясо.

Включите режим «Выпечка» на 20 мин. Периодически перемешивайте мясо. Нарежьте лук и морковь тонкой соломкой и добавьте к мясу. Обжаривайте все еще 10 мин.

Из томатов приготовьте пюре, а картофель нарежьте средними кубиками. Добавьте томатную массу и картофель в мультиварку, перемешайте, залейте водой.

Переключите прибор на режим «Тушение» на 1 ч. Сладкий перец нарежьте соломкой. Вместе с черным молотым перцем и

солью добавьте его к основным продуктам, перемешайте. Тушите блюдо еще 40 мин.

Гуляш из говядины в сметанном соусе

500 г говядины, 200 г сметаны, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 морковка, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 100 мл воды, приправа для мяса, черный молотый перец, соль.

Налейте в мультиварку растительное масло, положите нарезанное кусочками мясо и включите режим «Выпечка» на 20 мин. Периодически помешивайте его. Вымойте и очистите овощи. Мелко нарежьте лук, натрите на крупной терке морковь и томат, нарежьте соломкой сладкий перец и добавьте к мясу, посолите, перемешайте. Обжаривайте все еще 20 мин. Добавьте в сметану пшеничную муку, черный молотый перец и приправу для мяса, перемешайте. Разведите полученную смесь водой и влейте в мультиварку. Включите прибор в режиме «Тушение» на 1 ч. Добавьте к мясу лавровый лист и перемешайте. Готовьте блюдо в том же режиме еще 20 мин.

Бефстроганов

600 г говядины, 100 г сметаны, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 100 мл воды, черный молотый перец, соль.

Мясо вымойте и нарежьте брусочками. Лук очистите и нарежьте тонкой соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте лук в режиме «Выпечка» 10 мин. Добавьте к луку томатную пасту, сметану, черный молотый перец и соль. В небольшом количестве воды разведите пшеничную муку и влейте в мультиварку, все перемешайте.

В соус выложите мясо, перемешайте и готовьте в режиме «Тушение» 25 мин. Положите в мультиварку лавровый лист, перемешайте и тушите блюдо еще 15 мин.

Овощное рагу с говядиной

700 г говядины, 5 картофелин, 5 зубчиков чеснока, 3 луковицы, 2 кабачка, 2 баклажана, 2 сладких перца, 3 луковицы, 1 морковка, 1 пучок укропа, 1 пучок кинзы или петрушки, 150 мл растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, черный молотый перец, соль.

Мясо вымойте и нарежьте маленькими кусочками. Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук тонкой соломкой и пассеруйте в растительном масле в режиме «Выпечка» 10 мин. Добавьте к луку мясо, посолите, перемешайте. Включите режим «Тушение» на 1 ч. Морковь натрите на крупной терке, а остальные овощи нарежьте кубиками. Добавьте измельченные овощи к мясу, посолите, поперчите и перемешайте.

Тушите рагу еще 45 мин. Промытую зелень мелко нарежьте и вместе с томатной пастой положите в рагу, перемешайте, готовьте в том же режиме еще 15 мин.

Тушеная капуста с говядиной

1 вилок белокочанной капусты, 500 г говядины, 3 помидора, 1 морковка, 1 луковица, 1 пучок укропа или петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, 100 мл воды, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Мясо нарежьте средними кусочками, а лук мелко. Налейте в мультиварку растительное масло, выложите мясо и лук, перемешайте. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 15 мин. Периодически перемешивайте жарящиеся продукты. Натрите на терке томаты, нашинкуйте капусту, мелко порубите промытую зелень. Выложите подготовленные овощи в мультиварку, посолите, поперчите, перемешайте и залейте небольшим количеством воды. Включите прибор в режиме «Тушение» на 2 ч., периодически перемешивайте содержимое мультиварки.

Тушеная говяжья печень

800 г говяжьей печени, 2 луковицы, 2 лаврового листа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 150 мл сливок, 500 мл воды, черный молотый перец, соль.

Печень промойте и очистите от пленок, нарежьте кусочками. Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук полукольцами. Налейте в мультиварку растительное масло, выложите печень и лук. Включите режим «Выпечка» на 15 мин. Периодически помешивайте готовящиеся продукты. Добавьте в них пшеничную муку, перемешайте и обжаривайте все еще 5 мин. В теплую воду добавьте черный молотый перец, соль, перемешайте и влейте в мультиварку. Включите режим «Тушение» на 1 ч. За 10 мин. до готовности добавьте в блюдо лавровый лист и перемешайте.

Печень в сметанном соусе

700 г говяжьей печени, 2 луковицы, 1 помидор, 1 лавровый лист, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 500 мл воды, черный молотый перец, соль.

Печень промойте, удалите пленки и нарежьте небольшими брусочками. Овощи вымойте и очистите, мелко нарежьте. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите кусочки печени и лук. Включите режим «Выпечка» на 15 мин. Несколько раз за это время перемешайте готовящиеся продукты. Разведите в небольшом количестве воды пшеничную муку и влейте в мультиварку, перемешайте и обжаривайте все еще 5 мин. Добавьте к печени томат, сметану, черный молотый перец, соль. Залейте все водой, перемешайте и готовьте в режиме «Тушение» еще 1 ч. За 15 мин. до готовности добавьте в блюдо лавровый лист и еще раз перемешайте.

Кролик в сметанном соусе

800 г мяса кролика, 250 г сметаны, 9 картофелин, 2 луковицы, 1 пучок укропа, приправа для мяса, черный молотый перец, соль, 100 мл воды.

Мясо кролика нарежьте на кусочки среднего размера и выложите на дно мультиварки в один слой. Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте маленькими кубиками, а картофель ломтиками. Разведите сметану водой и добавьте приправу, черный молотый перец, соль, перемешайте. Залейте полученным соусом мясо. Картофель поместите в корзину для варки на пару. Включите мультиварку в режиме «Плов» на 1 ч. Готовый картофель выньте из мультиварки.

Подавайте его как гарнир. Посыпьте мясо рубленой зеленью и перемешайте. Готовьте в том же режиме еще 15–20 мин.

Тушеный кролик с картофелем

500 г мяса кролика, 100 г сметаны, 9 картофелин, 1 морковка, 1 луковица, 1 помидор, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 200 мл воды, черный молотый перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Вымойте и очистите овощи. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите подготовленные овощи и мясо. Включите режим «Выпечка» на 10 мин.

Периодически перемешивайте содержимое мультиварки. Картофель нарежьте кубиками и выложите на мясо. Разведите в горячей воде сметану, добавьте черный молотый перец и соль, перемешайте. Полученным соусом залейте продукты в мультиварке. При необходимости добавьте воду, чтобы она полностью покрывала картофель. Включите прибор в режиме «Тушение» на 1 ч. Промойте и обсушите петрушку, мелко порубите. Посыпьте ею готовое блюдо и перемешайте.

Перепела с картофелем

3 перепелиных тушки, 5 картофелин, 1 сладкий перец, 1 луковица, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Мелко нарежьте репчатый лук. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте на нем лук в режиме «Выпечка» 10 мин. Картофель нарежьте кружочками и слоями выложите в мультиварку. Каждый слой немного посолите и поперчите. Перепелов разделайте на крупные куски, посолите, поперчите и уложите на картофель. Смешайте сметану с томатной пастой. Залейте полученным соусом содержимое мультиварки и готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин. Нарежьте соломкой сладкий перец, натрите на крупной терке сыр. Отодвиньте перепелов в сторону и осторожно перемешайте картофель с луком. Уложите все в прежнем порядке. Посыпьте сыром и сладким перцем и включите мультиварку в режиме «Тушение» на 20 мин.

Куриные крылышки в томатном соусе

1 кг куриных крылышек, 100 г оливок (без косточек), 6 помидоров, 3 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 пучок укропа, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Крылышки вымойте и обсушите. Натрите их солью и черным молотым перцем и оставьте на 30–40 мин. Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте тонкой соломкой, а чеснок пропустите через чеснокодавилку.

Мелко порубите промытый укроп. Оливки нарежьте колечками. Налейте на дно мультиварки растительное масло и выложите куриные крылышки. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 10 мин. Переверните крылышки на другую сторону и обжаривайте их еще 10 мин. Переложите куриные крылышки в

отдельную посуду. В мультиварку заложите лук, чеснок и обжаривайте их 10 мин. в том же режиме.

Из томатов приготовьте пюре. Добавьте в мультиварку томатную массу, оливки и перемешайте. Положите в томатный соус обжаренные куриные крылышки и включите прибор в режиме «Тушение» на 50 мин. Почти готовое блюдо посыпьте зеленью и тушите еще 10 мин.

Курица в сметанном соусе

1 кг курицы, 150 г сметаны, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, вода, черный молотый перец, соль.

Куриную тушку разделайте на порционные куски. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите мясо, поперчите и посолите его. Включите режим «Выпечка» на 15 мин. Переверните кусочки курицы на другую сторону и обжаривайте еще 15 мин. Смешайте сметану с небольшим количеством воды и залейте куриное мясо.

Переключите мультиварку на режим «Тушение» на 40 мин. Готовое блюдо посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

Запеченное куриное филе

1 кг куриного филе, 200 г сметаны (средней жирности), 150 г сыра (любого, твердых сортов), 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Очистите чеснок и пропустите через чеснокодавилку. В сметану добавьте чесночную массу, черный молотый перец и соль, перемешайте. Куриное филе промойте и обсушите. Смажьте дно варочной емкости растительным маслом. Мясо обмакните в сметанной соус и поместите в мультиварку, сверху выложите остатки соуса и посыпьте тертым сыром.

Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 40 мин.

Куриные рулетики

1,2 кг филе куриных грудок, 250 г зелени петрушки и укропа, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 3 зубчика чеснока, 1 помидор, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Куриное филе вымойте и обсушите. Овощи вымойте и очистите. Томат и лук нарежьте мелкими кубиками, зелень измельчите, а чеснок пропустите через чеснокодавилку.

Сыр натрите на крупной терке. Добавьте в подготовленные овощи и сыр 2 столовые ложки майонеза и перемешайте. В филе сделайте надрезы и положите туда сырно-овощную массу. Сверните рулетики и обвяжите их нитками. Смажьте дно мультиварки растительным маслом и выложите начиненные куриные рулетики, сверху смажьте их майонезом.

Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 30 мин.

Куриное филе в сливочном соусе

500 г куриного филе, 100 мл сливок, 100 мл майонеза, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 200 мл воды, черный молотый перец, соль.

Куриное филе вымойте и обсушите, нарежьте на средние кусочки. Овощи вымойте и очистите. Морковь натрите на крупной терке, а лук нарежьте маленькими кубиками.

Налейте в мультиварку растительное масло и выложите куриное мясо, перемешайте и обжаривайте в режиме «Выпечка» в течение 15 мин. Добавьте к мясу овощи, посолите и готовьте в том же режиме еще 15 мин.

Разведите в воде пшеничную муку, добавьте сливки и майонез, черный молотый перец и перемешайте. Полученным соусом залейте куриное филе и переключите мультиварку на режим «Тушение» на 1 ч.

Тушеная курица в чесночном соусе

800 г куриных бедер или голеней, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливок, черный молотый перец, соль.

Кусочки курицы натрите черным молотым перцем и солью. Налейте растительное масло в мультиварку и выложите туда курицу. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 40 мин. Обжаривайте куриное мясо в течение этого времени с двух сторон. Очистите чеснок и пропустите через чеснокодавилку, положите его в сливки и перемешайте. Залейте кусочки курицы чесночным соусом и продолжайте готовить в режиме «Тушение» 15–20 мин.

Курица с фасолью

1 кг курятины, 350 г красной фасоли (консервированной), 200 г сметаны, 4 картофелины, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1

пучок зелени, 2 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, вода, соль.

Вымойте и очистите овощи. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Курицу нарежьте на средние куски и натрите красным молотым перцем, чесноком и солью. Отставьте для маринования на 40 мин. Налейте в мультиварку растительное масло. Мелко нарежьте лук и вместе с курятиной выложите в мультиварку. Включите прибор в режиме «Выпечка» и обжаривайте мясо с каждой стороны по 10 мин. Налейте в мультиварку немного воды. На курицу выложите сметану. Картофель нарежьте средними ломтиками, посолите и поместите в корзину для варки на пару. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 мин. Если картофель будет готов к этому времени, то переложите его в отдельную посуду.

Подавайте его в качестве гарнира. К курятине добавьте мелко нарезанную зелень и красную фасоль, перемешайте и тушите еще 10 мин.

Гуляш из курицы

1 кг куриного филе, 3 луковицы, 2 морковки, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 лавровый лист, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка томатной пасты, 150 мл воды, черный молотый перец, соль.

Куриное филе вымойте и нарежьте кусочками. Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте соломкой, а морковь тонкими ломтиками. На дно мультиварки налейте растительное масло и пассеруйте лук с морковью в режиме «Выпечка» 1 мин. Добавьте к пассерованным овощам куриное мясо и обжаривайте еще 15 мин. Сладкий перец нарежьте соломкой, а томат кубиками. Выложите их в мультиварку, добавьте пшеничную муку, томатную пасту, соль и воду. Все перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 мин. Добавьте лавровый лист, черный молотый перец, перемешайте и готовьте в том же режиме еще 20 мин.

Курица с овощной подливой

1 кг курятины, 1 морковка, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 пучок укропа, 1 пучок щавеля, 2 столовые ложки растительного масла, 1 л воды, соль.

Нарежьте курицу на кусочки. Овощи вымойте и очистите. Нарежьте лук и сладкий перец тонкой соломкой, томат маленькими кубиками, а морковь натрите на крупной терке. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите

курятину. Слегка обжарьте мясо в режиме «Выпечка» в течение 15 мин. Добавьте в мультиварку лук, сладкий перец, томат и морковь. Мясо с овощами посолите и залейте водой. Переключите мультиварку на режим «Тушение» и готовьте блюдо 25 мин. Зелень промойте и обсушите, мелко нарежьте и добавьте к основным ингредиентам. Готовьте все еще 5 мин.

Куриное мясо с черносливом

1 кг куриного мяса (бедра), 200 г чернослива (без косточек), 2 морковки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 ½ чайной ложки горчицы, 150 мл воды, черный молотый перец, соль.

Чернослив промойте и замочите в воде на 1 ч. Куриное мясо нарежьте крупными кусками. Налейте в мультиварку растительное масло и уложите курятину. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 15 мин. Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук и морковь тонкой соломкой. Добавьте измельченные овощи к мясу и обжаривайте все 10 мин. Разведите в воде горчицу, томатную пасту, сметану, черный молотый перец и соль. Полученным соусом залейте содержимое мультиварки. Включите режим «Тушение» на 1 ч. Мелко порубите чеснок. Добавьте в готовящееся блюдо чеснок и чернослив, все перемешайте и тушите еще 15 мин.

Курица с овощами

200 г куриного филе, 3 помидора, 3 картофелины, 1 кабачок, 1 баклажан, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ½ столовой ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Мелко нарежьте лук и чеснок. Налейте в мультиварку растительное масло и обжаривайте лук и чеснок в течение 10 мин. в режиме «Выпечка». Куриное филе нарежьте кусочками и выложите в мультиварку, перемешайте и обжаривайте 20 мин.

Кабачок, баклажан и картофель нарежьте кубиками, а томаты тонкими ломтиками. Добавьте подготовленные овощи к мясу, поперчите, посолите, перемешайте и готовьте в режиме «Тушение» 1 ч.

В течение этого времени мультиварку не открывайте. Готовое блюдо перемешайте.

Курица с гречкой

250 г куриного филе, 150 г гречневой крупы, 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 800 мл воды, соль.

Куриное мясо нарежьте кусочками. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите курятину. Обжаривайте ее в режиме «Выпечка» в течение 10 мин. Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте маленькими кубиками, а морковь натрите на крупной терке. Добавьте овощи к мясу, перемешайте и обжаривайте 10 мин. Затем положите в мультиварку сметану, посолите, перемешайте и готовьте еще 5–10 мин. Промойте гречку и выложите ее к мясу с овощами, залейте водой и включите режим «Каша» на 40 мин. Готовое блюдо перемешайте.

Тушеные куриные сердечки

700 г куриных сердечек, 100 г сметаны, 1 морковка, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 100 мл воды, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, а морковь натрите на крупной терке. Налейте на дно мультиварки растительное масло и обжарьте измельченные овощи. Для этого включите режим «Выпечка» на 10 мин. Добавьте к овощам куриные сердечки. Поперчите и посолите их, залейте водой. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 мин. Добавьте сметану и лавровый лист, перемешайте и тушите блюдо еще 20 мин.

Куриная печень в соусе

700 г куриной печени, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки пшеничной муки, 500 мл воды, растительного масла, черный молотый перец, соль.

Очистите лук и нарежьте его тонкой соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте лук в режиме «Выпечка» в течение 10 мин. Печень промойте и нарежьте мелкими кусочками. Выложите ее к луку, перемешайте и поджаривайте 10 мин. при открытой крышке мультиварки. В холодной воде разведите пшеничную муку, добавьте сметану и томатную пасту, перемешайте. Залейте полученным соусом куриную печень, добавьте черный молотый перец, лавровый лист, соль и перемешайте. Переключите мультиварку на режим «Тушение» и готовьте блюдо еще 1 ч.

Куриная печень в молочном соусе

500 г куриной печени, 200 мл молока, 1 морковка, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Печень промойте и очистите, нарежьте на кусочки. Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте кольцами, а морковь натрите на крупной терке. Выложите измельченные овощи и печень в мультиварку, посолите, поперчите и залейте молоком. Включите прибор в режиме «Тушение» на 1 ч.

Холодец со свининой и говядиной

1 свиная нога, 1 ½ кг свиной рульки, 1 кг мякоти говядины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, лавровый лист, 2 л воды, тмин, анис, черный молотый перец, душистый перец горошком, соль.

Для украшения: 4 желтка (сваренных вкрутую), 1 болгарский перец, ½ лимона, зелень укропа.

Вымойте говядину и нарежьте большими кусками. Рульку вымойте, обрежьте мясо с косточки, мясо нарежьте крупными кусками. Ногу тщательно очистите и вымойте, порубите. Овощи и корень вымойте, очистите, нарежьте крупно. В чашу мультиварки выложите ноги, рульку с обрезным мясом и говядину, овощи, специи (любые), посолите, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 ч. Достаньте мясо из бульона, бульон процедите. Мясо мелко нарежьте. Лимон вымойте, нарежьте кружочками. Желтки разделите пополам. Перец вымойте, очистите, нарежьте кольцами. Укроп вымойте и мелко нарежьте. В каждую формочку для холодца положите кольцо перца, в середину половинку яйца, мясо, зелень (любая), кружочек лимона, залейте бульоном. Формочки поставьте в холодильник, чтобы холодец полностью застыл.

Быстрый холодец

1 говяжья нога от коленного сустава и ниже весом (около 1 кг), 1 кг мякоти голени говядины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 болгарских перца, 2 л воды, лавровый лист, душистый перец горошком, тмин, соль.

Ноги тщательно вымойте и очистите, порубите, чтобы помещались в чашу мультиварки. Мясо вымойте, нарежьте большими кусками. Овощи вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками или положите целиком. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, влейте воду. Установите

режим «Тушение» на 6 ч. Достаньте мясо из бульона, мелко нарежьте. Бульон процедите. В формочки для холодца на дно положите мясо и залейте бульоном. Поставьте формочки в холодильник до полного застывания.

Холодец с говядиной

2 свиные ноги, 1 ½ кг мякоти говядины, 3 морковки, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 ½ л воды, лавровый лист, душистый молотый черный перец, кориандр, соль.

Мясо вымойте и нарежьте средними кусками. Ноги вымойте, очистите, порубите, чтобы поместились в чашу мультиварки. Положите в чашу мультиварки ноги, мясо, лавровый лист, перец, кориандр, соль, влейте воду. Установите режим «

Тушение» на 6 ч. Овощи вымойте, очистите, мелко нарежьте. Достаньте мясо и ноги из бульона, мясо мелко нарежьте, бульон процедите. Бульон снова влейте в чашу мультиварки, попробуйте на соль, если нужно, посолите, положите овощи и установите режим «Выпечка» или «Варка на пару» на 5–10 мин. Яйцо нарежьте кружочками. В каждую формочку для холодца положите по кружочку яйца, затем мясо, залейте бульоном с овощами, слегка перемешайте мясо с бульоном, не задевая яйцо на дне формочки. Формочки поставьте в холодильник на несколько часов до полного застывания.

Холодец из свинины с луком и морковью

2 свиные ноги, 1 кг мякоти свинины, 2 луковицы, 2 морковки (вареные), 1 головка чеснока, 1 пучок зелени, 2 л воды, лавровый лист, анис, черный молотый перец, соль.

Мясо вымойте, нарежьте средними кусками. Ноги тщательно вымойте и очистите, разрубите на несколько частей, чтобы поместились в мультиварку. Положите в чашу мультиварки мясо и ноги, очищенные головки лука целиком, влейте воду, добавьте лавровый лист, соль, перец, анис. Установите режим «Тушение» на 6 ч. Достаньте мясо и ноги из бульона, мясо мелко нарежьте, бульон процедите. Бульон снова влейте в чашу мультиварки, попробуйте на соль, если нужно, посолите и установите режим «Выпечка» или «Варка на пару» на 5–10 мин. Морковь нарежьте кружочками, чеснок очистите и нарежьте. Зелень вымойте. В каждую формочку для холодца положите по несколько листочков зелени, затем несколько кружочков моркови, мясо, чеснок, еще слой моркови, украсьте мелко нарезанной зеленью, залейте

бульоном. Поставьте формочки с холодцом в холодильник, на несколько часов, чтобы он полностью застыл.

Холодец из свинины с маслинами

2 свиные ноги, 1 кг мякоти свинины, 30 г маслин (без косточек), 2 луковицы, 1 болгарский перец, 2 л воды, лавровый лист, душица, белый молотый черный перец, соль.

Мясо вымойте, нарежьте средними кусками. Ноги тщательно вымойте и очистите, разрубите на несколько частей, чтобы поместились в мультиварку. Положите в чашу мультиварки мясо и ноги, очищенные головки лука целиком, залейте водой, добавьте лавровый лист, соль, перец, душицу. Установите режим «Тушение» на 6 ч. Достаньте мясо и ноги из бульона, мясо мелко нарежьте, бульон процедите. Бульон снова влейте в чашу мультиварки, попробуйте на соль, если нужно, посолите и установите режим «Выпечка» или «Варка на пару» на 5–10 мин. Перец вымойте, очистите и вместе с маслинами нарежьте колечками. В каждую формочку для холодца положите колечко болгарского перца и 5 колечек маслин в форме цветка, затем мясо, повторите слой перца и маслин, залейте бульоном. Поставьте формочки с холодцом в холодильник на несколько часов, чтобы он полностью застыл.

Холодец с курицей

1 говяжья нога от коленного сустава и ниже весом (около 1 кг), 1 ½ кг курицы, 1 морковка, 1 луковица, 50 г оливок (без косточек), 2 ½ л воды, лавровый лист, душистый перец горошком, тмин, соль.

Ноги тщательно вымойте и очистите, порубите, чтобы помещались в чашу мультиварки. Курицу вымойте, разрубите на несколько частей. Овощи вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками или положите целиком. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, кроме оливок, залейте водой. Установите режим «Тушение» на 5 ч. Достаньте курицу из бульона, отделите мясо от костей, мясо мелко нарежьте. Бульон процедите. Оливки нарежьте колечками. В каждой формочке для холодца выложите дно колечками оливок, положите мясо, затем еще слой оливок, залейте бульоном. Поставьте формочки в холодильник до полного застывания.

Буженина из свиной шеи

500 г мякоти свиной шеи, 50 г горчицы, 50 г майонеза, 1 головка чеснока, растительное масло, розмарин, душица, красный, черный, душистый молотый черный перец, соль.

Смешайте горчицу, майонез, розмарин, душицу, перец и соль. Чеснок очистите, произвольно нарежьте. Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами, нашпигуйте чесноком, смажьте пряной смесью, оставьте настояться на несколько часов. В чашу мультиварки влейте немного масла, выложите мясо. Установите режим «Выпечка» и обжаривайте с каждой стороны по 15 мин. Переключите на режим «Тушение» на 2–3 ч. Когда мясо будет готово, остудите его, нарежьте средними кусками и подавайте на стол.

Буженина с лимонным соком

1 ½ кг мякоти свинины, 100 мл лимонного сока, адыгейская соль, растительное масло.

Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Натрите солью, полейте лимонным соком, положите в полиэтиленовый пакет, дайте промариноваться около 2 ч. Переложите в чашу мультиварки, влейте туда немного масла. Установите режим «Тушение» на 2 ч. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.

Необычная буженина

1 кг мякоти свиной шеи, 250 г мякоти молодой говядины, 250 г куриного филе, 100 г клюквы, 100 г миндальных орехов, 100 г оливок (без косточек), 100 мл красного винного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 головки чеснока, 1 луковица, 1 морковка, тмин, кориандр, соль.

Все мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Очистите лук, морковь, чеснок. Лук и морковь мелко нарежьте. Положите в чашку чеснок, клюкву, орехи, влейте масло и уксус, перемешайте блендером до однородной массы. Свинину нарежьте «гармошкой», каждый надрез смажьте смесью. Курицу и говядину нарежьте небольшими тонкими полосками, положите эти полоски, чередуя друг с другом, в надрезы свинины. Лук и морковь также произвольно положите в эти надрезы.

Сверху украсьте половинками оливок. Положите мясо со смесью в полиэтиленовый пакет, перевяжите нитью, дайте настояться 2 ч. Выложите в чашу мультиварки и установите режим «Тушение» на 2 ч. Готовую буженину остудите, нарежьте и

подавайте на стол.

Маринованная буженина

2 кг мякоти свиной шеи, 100 мл соевого соуса, 1 пучок зелени, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, кориандр, тмин, зелень петрушки (сухая, измельченная), зелень укроп (сухая, измельченная), орегано (сухой, измельченный), черный молотый перец, соль.

Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Чеснок очистите, раздавите в чеснокодавилке. Зелень вымойте, мелко нарежьте. Смешайте в одной чаше соус, масло, приправы (любые), чеснок, зелень до однородной массы. Смажьте мясо полученным маринадом, оставьте в контейнере на 1 ч. Переложите мясо вместе с маринадом в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» и обжарьте с каждой стороны по 20 мин. Затем переключите на режим «Тушение» на 2–3 ч. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.

Рулет из телятины

600 г телятины, 50 г ветчины, 100 мл мясного бульона, 40 мл оливкового масла, 1 луковица, 1 морковка, 1 пучок петрушки, 5 столовых ложек панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Измельчите лук, петрушку. Раскалите в чаше мультиварки масло на режиме «Жарка». Спассеруйте лук с панировочными сухарями и петрушкой. Мясо нарежьте полосками средней ширины. Тщательно отбейте каждую, поперчите, посолите, посыпьте сухарями, выложите на полоски лук, сухари, ветчину и маленький кусочек сливочного масла. Сверните в рулеты и свяжите нитками. Обжаривайте рулетики в чаше мультиварки на масле в режиме «Жарка» в течение 40 мин., затем добавьте мясной бульон, смените режим на «Тушение», готовьте до сигнала. После сигнала выложите на плоское блюдо и полейте соусом, в котором готовились рулеты.

Свиные рулеты с черносливом

400 г филе свинины, 200 г сметаны, 150 г чернослива (без косточек), 100 г сыра (любого, твердых сортов), любая зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Нарежьте мясо небольшими кусочками, тщательно отбейте.

Посолите, поперчите. Распарьте чернослив, сполосните холодной водой, измельчите. Сыр нарежьте кубиками небольшого размера. На каждый кусок мяса выложите по 1 ч. л. измельченного чернослива, кусочку сыра. Сверните рулетом и положите швом вниз в чашу мультиварки, залейте сметаной. Готовьте 40 мин. в режиме «Жарка». После сигнала выложите на блюдо на листья салата, посыпьте измельченной зеленью.

Свиной рулет с орехами

300 г филе свинины, 120 г бекона (копченого), 120 г грецких орехов (измельченных), 120 г шампиньонов, 60 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, черный молотый перец, соль.

Вымойте грибы, нарежьте пластинками. Обжаривайте на сковороде на сливочном масле в течение 20 мин. Вымойте мясо. Сделайте поперечные надрезы, разверните, придайте таким образом более плоскую форму. Тщательно отбейте. Посолите, поперчите, натрите чесноком. Оставьте на 20 мин. Выложите нарезанный бекон, орехи и грибы на мясо, сверните в рулет. Нагрейте сливочное масло в чаше мультиварки. Выложите рулет в чашу. Готовьте 40 мин. в режиме «Тушение», переложите на разделочную доску, дайте остыть. Нарежьте рулет кольцами, выложите на плоскую тарелку и посыпьте мелко рубленой зеленью.

Рулет с говяжьей печенью

300 г говяжьей печени, 150 г сливочного масла, 50 мл 33 %-ных сливок, 1 пучок петрушки, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки измельченного арахиса, черный молотый перец, соль.

Промойте печень, удалите пленки и протоки, нарежьте соломкой. Раскалите растительное масло в чаше мультиварки, выложите печень и установите режим «Жарка» на 20 мин., поперчите, посолите, выньте и дайте остыть. Пропустите через мясорубку. Измельчите лук, обжарьте на сковороде на растительном масле. Пропустите через мясорубку и добавьте к печени. Влейте сливки и еще раз пропустите через мясорубку всю массу. Добавьте 100 г сливочного масла и тщательно взбейте миксером. Получившуюся печеночную массу выложите на пищевую пленку ровным слоем и уберите в холодильник на 30 мин. Затем растопите на водяной бане 50 г сливочного масла, и нанесите тонким слоем на печеночную массу. С помощью

пленки сверните массу в рулет и уберите в холодильник на 2 ч. Измельчите зелень (любая), перед подачей на стол украсьте зеленью и арахисом.

Рулеты из говядины с грибным соусом

400 г филе говядины, 150 г свинины, 150 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 2 яйца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, ¼ часть батона, 2 столовые ложки муки, 2 чайные ложки панировочных сухарей, вода, черный молотый перец, соль.

Говядину нарежьте порционными кусками, тщательно отбейте с обеих сторон, посолите, поперчите. Свинину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите. Предварительно размочите хлеб в молоке, добавьте в фарш. На отбивные выложите по 1 ст. л. фарша, сверните в рулеты и запанируйте в яйцах и сухарях. В чаше мультиварки нагрейте сливочное масло, выложите рулеты, установите режим «Жарка» на 30 мин. Тем временем приготовьте соус: на отдельной сковороде в небольшом количестве сливочного масла обжарьте измельченные грибы и репчатый лук в течение 5 мин., вмешайте муку, влейте 5 ст. л. кипяченой воды, все тщательно размешайте, чтобы не было комков. После сигнала залейте соусом отбивные, установите режим «Тушение» и готовьте 20 мин.

Рулеты из свинины с овощами

500 г свинины, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 40 мл оливкового масла, 1 кочан цветной капусты, 1 морковка, 1 пучок петрушки, 5 столовых ложек панировочных сухарей, вода, черный молотый перец, соль.

Очистите овощи. Измельчите лук, морковь, петрушку, капусту разделите на соцветия. Вскипятите воду, посолите, опустите на 3 мин. капусту в воду, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Раскалите в чаше мультиварки масло. Спассеруйте лук с панировочными сухарями и петрушкой. Нарежьте ветчину. Мясо нарежьте полосками средней ширины. Тщательно их отбейте, поперчите, посолите, на каждый кусочек выложите лук, морковь, капусту, ветчину и маленький кусочек сливочного масла. Сверните в рулеты и свяжите нитками. Запанируйте в сухарях. Обжаривайте рулетики в чаше мультиварки на сливочном масле в режиме «Жарка» в течение 40 мин., затем влейте мясной бульон, тушите до готовности. После сигнала переложите на плоское блюдо и полейте соусом, в котором готовились рулеты.

Мясные рулеты с орехами и черносливом

400 г свиного филе, 100 г куриного фарша, 100 г чернослива (без косточек), арахиса, сыра (любого, твердых сортов), 200 мл сливок 33 %-ной жирности, любая зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Нарежьте филе свинины широкими полосками, тщательно отбейте. Посолите, поперчите. Распарьте чернослив и измельчите. Сыр нарежьте маленькими кубиками. Добавьте в куриный фарш чернослив и измельченный заранее арахис, посолите, тщательно перемешайте. На каждую отбивную выложите куриный фарш и кусочек сыра (любого, твердых сортов). Сверните рулетом и уложите швом вниз в чашу мультиварки, залейте сливками. Готовьте 40 мин. в режиме «Жарка». После сигнала переложите рулетики на блюдо, посыпьте измельченной зеленью.

Рулет с куриной печенью

300 г куриной печени, 120 г сливочного масла, 40 мл 33 %-ных сливок, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки измельченного арахиса, 1 пучок зелени (любой), черный молотый перец, соль.

Промойте печень, измельчите в блендере. Раскалите растительное масло в чаше мультиварки, выложите печень и установите режим «Жарка» на 20 мин., поперчите, посолите, выньте и дайте остыть. Измельчите лук, обжарьте на сковороде. Пропустите через мясорубку и добавьте к печени. Влейте сливки и еще раз пропустите через мясорубку всю массу. Добавьте 100 г сливочного масла и тщательно взбейте миксером. Получившуюся печеночную массу выложите на пищевую пленку ровным слоем и уберите в холодильник на 30 мин. Затем растопите на водяной бане оставшееся сливочное масло и нанесите тонким слоем на печеночную массу. С помощью пленки сверните массу в рулет и уберите в холодильник на 2 ч. Измельчите зелень (любая), перед подачей на стол украсьте зеленью и арахисом.

Мясные рулеты с ананасом и сыром

450 г свиного филе, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 20 г сливочного масла, 20 г ананаса (консервированного), 200 мл сливок 33 %-ной жирности, 5 столовых ложек панировочных сухарей, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок петрушки, черный молотый перец, соль.

Нарежьте филе свинины широкими полосками, тщательно

отбейте. Посолите, поперчите.

Нарежьте сыр маленькими кусочками. Выложите по несколько кусочков ананаса, сыра и по кусочку сливочного масла на каждую отбивную. Сверните рулетом, запанируйте в сухарях и уложите швом вниз в чашу мультиварки, залейте сливками. Готовьте 40 мин. в режиме «Жарка». После сигнала выложите готовые рулеты на листья салата и посыпьте измельченной зеленью.

Печеночный паштет

400 г говяжьей печени, 50 г сливочного масла, 100 мл сливок 33 %-ной жирности, 20 мл белого вина, 1 луковица, 5 столовых ложек сливочного масла, кориандр, мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Очистите и измельчите репчатый лук, растопите сливочное масло в чаше мультиварки, пассеруйте лук в течение 5 мин. Пропустите через мясорубку печень, посолите, поперчите, влейте сливки, вино, тщательно перемешайте.

Выложите в мультиварку печеночную массу, установите режим «Жарка» на 30 мин. Добавьте кориандр и мускатный орех. После сигнала готовую массу переложите в блендер, измельчите. Выложите паштет в глубокую емкость, поставьте в холодильник на 2 ч.

Паштет из куриной печени

350 г куриной печени, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 морковки, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль.

Печень промойте, нарежьте маленькими кусочками. Вымойте и очистите овощи. Лук измельчите, натрите морковь на терке, порубите мелко чеснок. Нагрейте в чаше мультиварки сливочное масло, выложите печень, лук, морковь и чеснок. Посолите, поперчите. Установите режим «Выпечка», готовьте 20 мин. После сигнала переложите все в блендер, измельчите. Выложите паштет в емкость, поставьте в холодильник на 3 ч.

Куриный паштет

250 г куриных грудок, 120 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковка, 1 пучок зелени (любой), вода, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Промойте тщательно холодной водой куриные грудки. Выложите в корзину мультиварки для

варки на пару. Установите режим «Варка на пару» на 25 мин. Готовые куриные грудки выложите в отдельную посуду, оставьте остывать. Измельчите зелень и лук. Растопите в чаше мультиварки сливочное масло, пассеруйте 7 мин. лук в режиме «Жарка» с открытой крышкой. Морковь нарежьте кружочками. Измельчите в блендере морковь, кусочки куриной грудки, жареный лук, влейте топленое масло и пюрируйте все. Выложите паштет в емкость, поставьте в холодильник на 2 ч. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Паштет с коньяком

400 г говяжьей печени, 130 мл сливок, 40 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 морковки, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 чайная ложка коньяка, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на терке. Растопите часть сливочного масла в чаше мультиварки. Пассеруйте морковь и лук в течение 7 мин. в режиме «Жарка». Очистите печень от пленок, ополосните прохладной водой. Нарежьте соломкой. Выложите к моркови и луку. Обжаривайте еще 25 мин. Остудите печеночную массу, переложите в блендер. Добавьте сливки, соль, перец, измельченные яйца, коньяк. Тщательно все перемешайте. Смажьте маслом чашу мультиварки, выложите заготовку для паштета, добавьте оставшееся сливочное масло, установите режим «Выпечка», готовьте 30 мин. После сигнала переложите паштет в другую посуду и отправьте охлаждаться.

«Нежный» паштет

600 г говяжьей печени, 200 г сливочного масла, 150 мл сливок, 4 яйца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка мускатного ореха, 1 чайная ложка хмели-сунели, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Очистите от пленок печень, промойте в холодной воде. Нарежьте небольшими кусочками и пропустите через мясорубку. Измельчите лук, чеснок, добавьте в печеночный фарш, вбейте яйца. Измельчите все до пюреобразного состояния. Полученную массу посолите и поперчите. Влейте сливки, тщательно перемешайте. Дно чаши мультиварки выложите бумагой для выпекания. Вылейте жидкую массу в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» на 20 мин., затем охладите, выложите паштет на плоское блюдо, нарежьте кусочками. Украсьте предварительно измельченной зеленью петрушки.

Овощной паштет с сыром

150 г сыра пармезан, 300 мл 33 %-ных сливок, 3 яйца, 3 болгарских перца, 1 кабачок, 1 морковка, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки кукурузной муки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Натрите сыр и морковь на крупной терке. Лук измельчите. Взбейте яйца, добавьте муку, сливки и сыр, лук. Посолите, поперчите. Кабачок и перец нарежьте кубиками. Кастрюлю мультиварки смажьте растительным маслом, на дно выложите морковь. Залейте ⅕ частью яичной смеси. Затем выложите кабачок, посолите, вылейте еще ⅕ часть яичной смеси. Следующим слоем выложите перец и оставшуюся заливку. Установите режим «Выпечка», готовьте 20 мин. После сигнала в теплом виде смешайте все в блендере, поставьте в холодильник на 1 ч. Перед подачей на стол украсьте паштет измельченной зеленью.

Овощной паштет с творожным сыром

150 г творожного сыра, 300 мл 33 %-ных сливок, 2 яйца, 1 вилок цветной капусты, 1 баклажан, 1 морковка, 2 столовые ложки кукурузной муки, растительное масло, вода, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Измельчите лук, натрите на крупной терке морковь, баклажан

нарежьте кубиками. Положите измельченные овощи в отдельную емкость. Взбейте яйца, добавьте муку, сливки и сыр, лук. Посолите, поперчите. Тщательно перемешайте. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, на дно выложите морковь. Залейте ⅕ частью яичной смеси. Вскипятите 1,2 л воды, разделите капусту на соцветия, опустите на 3 мин. в кипящую подсоленную воду. Выложите в чашу мультиварки поверх моркови, вылейте еще ⅕ часть яичной смеси. Следующим слоем – баклажан и оставшуюся заливку. Установите режим «Выпечка», готовьте 30 мин. После сигнала в теплом виде смешайте все в блендере, поставьте в холодильник на 40 ч. Перед подачей на стол украсьте паштет измельченной зеленью.

Печеночный паштет в лаваше

350 г куриной печени, 4 листа лаваша, 40 мл растительного масла, 2 яйца, 2 луковицы, 2 морковки, 5 столовых ложек майонеза, 5 столовых ложек кетчупа, черный молотый перец,

соль.

Залейте водой печенку на 2 ч. Нарежьте кусочками, поместите в блендер, сделайте пюре. Переложите готовую массу на отдельное блюдо, посолите, поперчите. Натрите на терке морковь и лук. Налейте в чашу мультиварки масло, пассеруйте овощи 7 мин. с

закрытой крышкой. Выложите на листы лаваша паштет тонким слоем, сверху слой моркови и лука. Сверните лаваш в рулет и выложите все в чашу мультиварки. Установите режим «Подогрев». В отдельной глубокой миске приготовьте соус: взбейте майонез, кетчуп и яйца. Залейте яичной массой лаваши и смените режим на «Тушение». Готовьте 15 мин.

Ветчина из свинины и куриных окорочков

1 кг мякоти свинины, 3 куриных окорочка, 4 зубчика чеснока, 2 огурца (маринованных), 1 морковка, 1 луковица, 1 болгарский перец, 30 г желатина, душистый молотый черный перец, паприка, вода, соль.

Для того чтобы придать форму ветчине, потребуется пластиковая бутылка из-под минеральной воды. Необходимо срезать верхнюю часть и оставить прямую часть. Бутылку вымойте и обсушите. Свинину и окорочка вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Свинину нарежьте большими кусочками. Окорочка разрежьте на несколько произвольных частей. Овощи вымойте и очистите. Лук и болгарский перец нарежьте полукольцами, морковь оставьте целой. В чашу мультиварки выложите мясо, окорочка, лук, морковь, перец, посолите, влейте немного воды. Установите режим «Тушение» на 2 ч. Достаньте окорочка. Отделите куриное мясо от костей, нарежьте, положите обратно в чашу мультиварки, продолжайте готовить в этом же режиме еще 1 ч. Желатин разведите в теплой воде до полного растворения, влейте его в чашу мультиварки, переключите на режим «Подогрев» на 10 мин. Когда прозвучит сигнал, достаньте мясо и морковь из чаши мультиварки с помощью шумовки. Чеснок очистите, раздавите в чеснокодавилке. Огурцы и вареную морковь натрите на крупной терке. Смешайте мясо, морковь, огурец, чеснок, паприку, поперчите, посолите. Переложите все в бутылку из-под минеральной воды, по мере наполнения бутылки понемногу подливайте бульон с желатином. При необходимости утрамбуйте ветчину плотнее и поставьте на нее гнет. Охладите до комнатной температуры, поставьте бутылку с ветчиной в холодильник на 5 ч., затем разрежьте бутылку вдоль, достаньте готовую ветчину, нарежьте кусочками и

подавайте на стол.

Куриная ветчина

1 кг куриного филе, 50 г ядер грецких орехов (измельченных), 10 г желатина, 3 зубчика чеснока, 1 болгарский перец, анис, куркума, вода, душистый перец, белый молотый черный перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите, раздавите в чеснокодавилке. Перец болгарский вымойте, очистите, мелко нарежьте. Смешайте мясо, чеснок, сухой желатин, анис, куркуму, болгарский перец, орехи, поперчите, посолите. Переложите все в пакет для выпекания, плотно утрамбуйте, закрепите края. Положите в чашу мультиварки силиконовый коврик, выложите пакет с мясом, налейте воды, чтобы пакет был покрыт полностью. Установите режим «Варка» на 1 ½ –2 ч. После звукового сигнала достаньте пакет, охладите до комнатной температуры, уберите в холодильник на несколько часов. Аккуратно разрежьте пакет, выньте и нарежьте ветчину, подавайте на стол.

Ветчина из говядины и свинины

1 кг мякоти говядины, 1 кг свинины, 10 г желатина, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, тмин, кориандр, вода, черный, душистый, красный молотый перец, соль.

Мясо вымойте, обсушите бумажными полотенцами, нарежьте небольшими кусочками по 2–3 см. Чеснок и лук очистите, измельчите в блендере. Смешайте лук, чеснок, перец, тмин, кориандр и соль. Добавьте неразведенный желатин. Положите в пряную смесь мясо, перемешайте. Переложите мясо в пакет для запекания, плотно утрамбуйте, закрепите пакет. Пакет поместите в ветчинницу, натяните пружины. В чашу мультиварки положите силиконовый коврик, установите ветчинницу, налейте воды так, чтобы она полностью покрывала ветчинницу. Включите режим «Тушение» на 2 ч. После сигнала выньте ветчинницу, поставьте ее вертикально на тарелку, охладите до комнатной температуры, поставьте в холодильник на несколько часов. Готовую ветчину нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Домашняя ветчина из курицы

1 кг куриного фарша, 500 г куриного филе, 2 луковицы, 2 морковки, 1 болгарский перец, 1 головка чеснока, 2 столовые

ложки желатина, 1 столовая ложка соевого соуса, имбирь, орегано, зира, вода, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите, прокрутите на мясорубке. Филе вымойте, просушите бумажными полотенцами, нарежьте произвольными кусочками. Смешайте фарш, перекрученные овощи, кусочки филе, соус, сухой желатин, имбирь, зиру, орегано, посолите, поперчите. Пакет для запекания положите в ветчинницу, в пакет переложите мясо, плотно утрамбуйте, закрепите пакет, закройте ветчинницу, закрепите пружины. В чашу мультиварки положите силиконовый коврик, на него установите ветчинницу. Залейте ветчинницу полностью водой. Установите режим «Суп» на 2 ч. После звукового сигнала достаньте ветчинницу из мультиварки, поставьте вертикально на тарелку, пока она не остынет до комнатной температуры, затем уберите на несколько часов в холодильник. После этого выньте ветчину, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Ветчина из индюшачьей печени

500 г индюшачьей печени, 250 г сала (соленого), 200 г манной крупы, 5 яиц, 3 морковки, 3 красные луковицы, 3 зубчика чеснока, базилик, барбарис, кардамон, кунжут, вода, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Печень вымойте, перекрутите вместе с салом и овощами на мясорубке. Добавьте в полученный фарш базилик, барбарис, кардамон, кунжут, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Затем добавьте манную крупу и еще раз перемешайте, оставьте настояться на 1 ч. Переложите полученную смесь в пакет для запекания, плотно утрамбуйте, закрепите край. В чашу мультиварки положите силиконовый коврик, на него выложите пакет, залейте пакет полностью водой. Установите режим «Тушение» на 2 ч. После звукового сигнала достаньте пакет, охладите до комнатной температуры, уберите в холодильник на несколько часов.

Аккуратно разрежьте пакет, нарежьте ветчину и подавайте на стол.

Колбаса по-деревенски

300 г филе куриных грудок, 300 г куриных бедер, 120 мл молока, ½ чайной ложки крахмала, ½ чайной ложки разрыхлителя, ½ чайной ложки черного молотого перца, ½ чайной ложки красного молотого перца, ½ чайной ложки сахара,

½ чайной ложки мускатного ореха, растительное масло, вода, соль.

Мясо вымойте и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите. Измельчите в блендере до образования однородной розовой массы. Добавьте молоко. Тщательно перемешайте, выложите в форму для колбасы. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выньте из формы и выложите в чашу мультиварки.

Готовьте в режиме «Варка на пару» 1 ч. После сигнала выньте колбасу, охладите и нарежьте ломтиками, украсьте зеленью.

Докторская колбаса

700 г говяжьей вырезки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки жидкого дыма, 1 чайная ложка мускатного ореха, 1 чайная ложка сахара, 2 яйца, растительное масло, вода, черный молотый перец, соль.

Вымойте мясо и измельчите. Вмешайте в мясо дым, молоко, специи (любые), яйца. Измельчите все блендером. Выложите фарш в пакет для запекания и перетяните его в нескольких местах. Выложите колбаску в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, залейте водой на треть, установите режим «Варка на пару» на 2 ч.

Колбаса по-украински

400 г куриного филе, 200 мл сливок 33 %-ной жирности, ½ свеклы (среднего размера), 2 белка, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, вода, соль.

Тщательно вымойте куриное филе и удалите пленки. Нарежьте мелкими кусочками и измельчите в блендере с чесноком. Добавьте сливки, взбейте массу миксером. Не прекращая взбивать, добавьте белки, посолите, поперчите. Из свеклы выжмите сок, влейте в фарш. Готовый однородный фарш разделите на две порции. Выложите каждую часть на пищевую пленку, сверните в форме батона, боковые края перекрутите и завяжите узлом. Обе колбаски поместите в чашу мультиварки и залейте водой таким образом, чтобы они полностью утонули. Установите режим «Варка» на 1 ч. После сигнала выньте колбаски и дайте им остыть, нарежьте кружочками и украсьте предварительно измельченной зеленью.

Русская колбаска

500 г филе свинины, 250 г сала с мясной прослойкой, 50 г манки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 столовая ложка желатина, 1 столовая ложка мускатного ореха, черного молотого перца, соли, растительного масла, вода.

Промойте мясо, удалите жилки и пленки, нарежьте маленькими кусочками. Измельчите лук и чеснок, смешайте с мясом, посолите, поперчите. Измельчите все в блендере до однородной массы. Добавьте яйцо, измельченное сало, тщательно перемешайте, добавьте желатин, черный перец, мускатный орех, манку, масло и соль. Колбасную массу тщательно перемешайте. Выложите полученную смесь в пакет, сверните в рулет и плотно закрепите края бечевкой.

Выложите в чашу мультиварки, залейте водой так, чтобы вода полностью покрывала колбаски. Установите режим «Варка» и готовьте 2 ч. с закрытой крышкой. После сигнала остудите и поместите в холодильник на 40 мин.

Колбаса с сыром

400 г куриного филе, 100 г плавленого сыра, 120 мл 33 %-ных сливок, свиные кишки (очищенные), ½ чайная ложка крахмала, ½ чайная ложка разрыхлителя, ½ чайная ложка черного молотого перца, ½ чайная ложка красного молотого перца, ½ чайная ложка сахара, ½ чайная ложка мускатного ореха, растительное масло, вода, соль.

Мясо тщательно промойте и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите, добавьте разрыхлитель, сахар и мускатный орех. Измельчите в блендере до образования однородной розовой массы. Добавьте сливки, сыр. Тщательно размешайте, набейте фаршем кишку.

Смажьте чашу мультиварки растительным маслом и выложите колбасу, залейте водой так, чтобы колбаса полностью погрузилась в воду, готовьте в режиме «Варка на пару» 1 ч.

После сигнала охладите и нарежьте ломтиками, украсьте зеленью.

Чесночная колбаска

700 г филе свинины, 250 г телятины, 150 г сала, 10 зубчиков чеснока, кишки (очищенные), растительное масло, зелень (любая), вода, черный молотый перец, соль.

Нарежьте мясо и сало мелкими кубиками. Посолите, поперчите, измельчите чеснок, добавьте к мясу. Прокрутите на мясорубке мясо и добавьте 4 ст. л. кипяченой воды. Тщательно

перемешайте. Наполните кишки фаршем не очень плотно. Скрепите края и отправьте остывать в холодильник. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом и выложите колбаски. Проткните иголочкой колбаски в нескольких местах.

Установите режим «Варка на пару» на 4 ч. После сигнала дайте остыть и поместите на 1 ч. в холодильник, затем нарежьте кружочками и посыпьте измельченной зеленью.

Колбаса по-тбилисски

400 г куриных окорочков, 120 мл молока жирностью 2,3 %, 2 зубчика чеснока, свиные кишки (очищенные), 1 чайная ложка хмели-сунели, 1 чайная ложка розмарина, 1 чайная ложка черного молотого перца, вода, соль.

Промойте окорочка, удалите кости, нарежьте мясо крупными кусками. Измельчите чеснок. Посолите мясо и добавьте специи. Влейте молоко, тщательно перемешайте руками. Поставьте в холодильник на 20 мин. Свиные кишки туго перетяните с одного края. Начините кишки готовым фаршем, выложите в чашу мультиварки колбаски и залейте водой.

Установите режим «Варка» на 2 ч. После сигнала немного остудите и подавайте в теплом виде, нарежьте кружочками и украсьте измельченной зеленью.

Колбаса по-домашнему

400 г куриного филе, 2 белка, 2 зубчика чеснока, 200 мл 10 %-ных сливок, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка паприки, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1 чайная ложка соли, вода.

Нарежьте филе кусочками. Добавьте измельченный чеснок, доведите в блендере массу до однородного состояния. Влейте в готовый фарш сливки. Взбейте все миксером, пока масса не станет пышной. Охладите в течение 2 мин. белки и добавьте в фарш. Приправьте специями. Выложите на пищевую пленку примерно половину фарша, туго стяните концы и проделайте аналогичную процедуру со второй половиной фарша. Выложите в чашу мультиварки колбаски, залейте на треть водой и установите режим «Варка» на 2 ч. После закипания воды добавьте лавровый лист. Подавайте в охлажденном виде.

Колбаса из трех видов мяса

150 г филе говядины, 150 г свинины, 150 г курицы, 120 мл

33 %-ных сливок, ½ чайной ложки крахмала, ½ чайной ложки разрыхлителя, ½ чайной ложки черного молотого перца, ½ чайной ложки красного молотого перца, ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки мускатного ореха, растительное масло, вода, соль.

Мясо промойте и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите, добавьте разрыхлитель, сахар и мускатный орех. Измельчите в блендере до образования однородной розовой массы. Влейте сливки. Тщательно размешайте, выложите в пакет для запекания, перетяните его в нескольких местах. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом и выложите колбасу, готовьте в режиме «Варка на пару» 1 ч.

После сигнала охладите и нарежьте ломтиками, украсьте зеленью.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Кальмары с картофелем и чечевицей

500 г кальмаров (очищенных), 2–3 картофелины, 1 мультистакан чечевицы, ½ мультистакана томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, специи (любые), вода, соль.

Налейте в кастрюлю мультиварки масло и установите режим «Тушение». Положите кальмары, приправьте специями и посолите. Закройте крышку мультиварки. По истечении 5 мин. перемешайте. Спустя еще 10 мин. добавьте томатную пасту и перемешайте. Еще через 5 мин. положите картофель, нарезанный крупными кубиками. Всыпьте чечевицу. Еще немного посолите и перемешайте. Долейте в мультиварку воду, чтобы она покрывала картофель, и установите режим «Тушение» на 15 мин. Мелко нарубленный чеснок положите в разные «углы» содержимого мультиварки. Установите режим «Плов» на 15 мин., за 5–7 мин. до окончания приготовления положите лавровый лист.

Тушеная камбала

500 г камбалы, 2 луковицы, 1 морковка, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 0,3 мультистакана воды, специи (любые), соль.

Выпотрошенную камбалу промойте и немного посолите. Морковь натрите на терке, лук мелко нашинкуйте. Лук и морковь обжарьте на растительном масле до золотистого цвета на режиме «Выпечка», затем выложите рыбу, добавьте воду и установите режим «Тушение» на 30–35 мин. Затем смажьте поверхность рыбы майонезом и установите режим «Выпечка» на 20 мин.

Скумбрия в фольге

1 кг скумбрии (свежемороженой), 1 лимон, 1 луковица, перец, соль.

Рыбу выпотрошите, отрежьте голову и разделайте на куски, посолите, поперчите и выложите на фольгу. Лимон нарежьте тонкими кружками, лук – колечками, выложите на скумбрию и заверните все в фольгу.

Готовьте на режиме «Пароварка» в течение 25–30 мин.

Рыба со сметанно-укропным соусом

500 г рыбы (любой), 250–300 мл молока, 5–6 столовых ложек сметаны, 1 столовая ложка сушеного укропа или 1 пучок свежего, 1 чайная ложка муки, молотый черный перец, мускатный орех, соль.

Рыбу разделите на кусочки и выложите в кастрюлю мультиварки. Приготовьте соус: в молоко добавьте муку и хорошо размешайте. Затем добавьте сметану, соль, перец, щепотку мускатного ореха и укроп. Смешайте все до однородной консистенции и оставьте на 5–7 мин. Залейте полученным соусом рыбу. Готовьте на режиме «Быстрый» в течение 20–25 мин. Время может незначительно меняться в зависимости от жирности молока и густоты соуса.

Шпроты

1 кг кильки, 10 чайных ложек крупнолистового чая, 0,25 стакана растительного масла, 1 столовая ложка соли (крупной), 3 лавровых листа, 2 столовые ложки соевого соуса, 350–400 мл кипятка, гвоздика, черный перец горошком.

Заварите чай и дайте настояться. Кильку вымойте, разделайте и выложите в кастрюлю мультиварки. Смешайте чай, соевый соус, соль и залейте рыбу.

Туда же добавьте масло, перец, лавровый лист и гвоздику. Готовьте 2 ч. на самом медленном режиме. После этого откройте мультиварку, дайте кильке полностью остыть и переложите в контейнер для хранения. Если перекладывать горячую рыбу, то она будет ломаться и может превратиться в «кашу».

Скумбрия

1 скумбрия (свежемороженная), 1 лимон, 1 луковица, перец, соль.

Скумбрию разделайте. Лимон и лук нарежьте тонкими колечками. Рыбу посолите, поперчите и нарежьте порционными кусочками. Переложите рыбу в фольгу, выложите на нее кольца лука и лимона. Заверните фольгу и поместите рыбу в кастрюлю мультиварки. Готовьте на режиме «Пароварка» в течение 25–30 мин.

Минтай с овощами и цветной капустой на пару

1 кг минтая, 50–70 г сыра (любого), 1 сладкий болгарский перец, 1 луковица, 2–3 помидора (небольших), 5 столовых ложек сметаны (йогурта), 5 столовых ложек майонеза, 1 чайная ложка паприки, ½ кочана цветной капусты (среднего), сушеная зелень (любая), перец черный молотый, соль.

Рыбу нарежьте кусочками и отправьте в кастрюлю мультиварки, добавьте соль, перец и сушеную зелень по вкусу. Лук нарежьте полукольцами, помидоры и перец – кубиками и добавьте к рыбе. Смешайте по 3 столовые ложки майонеза и сметаны, заправьте рыбу и овощи, хорошо перемешайте.

Капусту разберите на небольшие соцветия и промойте. Смешайте по 2 столовые ложки сметаны и майонеза, добавьте паприку и соль. Полейте капусту этим соусом и сложите в емкость для варки на пару. Сыр натрите на терке и посыпьте им капусту. Готовьте на режиме «Пароварка» 55 мин.

Рыба под сливочно-луковым соусом

1 кг рыбы (любой, свежемороженой), 4 луковицы (крупные), 200 г сметаны, 1 мультистакан воды, специи (любые), соль.

Рыбу разморозьте, нарежьте на порционные кусочки, добавьте специи и соль, выложите в кастрюлю мультиварки. Лук нарежьте полукольцами, добавьте к рыбе. Сметану разведите водой, перемешайте и залейте рыбу. Готовьте до сигнала на режиме «Быстрый». На гарнир подайте отварной картофель или рис.

Запеканка с телапией и картофелем

500 г филе телапии, 50 г сыра (любого), 5 картофелин (средних), ½ пучка укропа (маленького), 1 ½ зубчика чеснока, 4 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Мелко нарежьте чеснок и укроп, смешайте с оливковым маслом.

Нарежьте кружками картофель. Сыр натрите на средней терке. Положите в мультиварку в следующем порядке: слой масла с укропом и чесноком, слой картошки. Посолите, поперчите, полейте частью масла с зеленью, посыпьте тертым сыром. Затем выложите слой рыбы, посолите, поперчите и по лейте маслом с зеленью.

На рыбу по ложите оставшийся картофель, посолите, поперчите, полейте оставшимся маслом, посыпьте тертым сыром. Поставьте на режим «Выпечка» на 60 мин.

Треска с овощами

500 г трески, 2 морковки (большие), 2 луковицы, 150–200 г майонеза, перец, соль.

Посолите и поперчите рыбу, морковь потрите на терке, лук мелко нарежьте. На дно кастрюли положите половину смеси из моркови и лука, затем половину майонеза, рыбу, оставшийся майонез, оставшуюся смесь овощей. Поставьте мультиварку в режим «Выпечка» на 20–30 мин.

Лосось со сливками, укропом и картофелем

5 кусков филе лосося, 5 картофелин, 200 мл сливок, 1 столовая ложка растительного масла, укроп, перец, соль.

Очистите картофель и нарежьте кружочками, выложите в кастрюлю мультиварки и обжарьте до полуготовности, установив режим «Тушение» на 15 мин. По окончании программы откройте крышку, посолите, сверху выложите рыбу, соль, перец и укроп, залейте сливками. Закройте мультиварку и установите меню «Тушение» на 30 мин. После завершения программы оставьте блюдо постоять 5–10 мин.

Хек с картофелем

1 хек, 4–5 картофелин, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка томатной пасты, ½ кубика рыбного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, 1 мультистакан воды, специи (любые), соль.

Налейте масло в чашу мультиварки и включите режим, подходящий для жарки. Мелко нарежьте лук, чеснок и петрушку. Выложите в чашу мультиварки и обжарьте в течение 5 мин. Посолите, добавьте томатную пасту, и обжаривайте еще 2 мин. Добавьте в чашу картофель, нарезанный кружочками толщиной примерно 1 см. Соедините воду с измельченным бульонным кубиком, влейте смесь в картофель, перемешайте. Сверху выложите рыбу. Выберите в меню режим «Тушение», время – 30 мин.

Нежная рыба под фисташковым соусом

2 филе телапии, 1 стакан фисташек (очищенных), 1 пучок лука-порея, 1 зубчик чеснока, 100–150 мл оливкового масла, 2 столовые ложки растительного масла, специи для рыбы, соль.

Рыбу вымойте, нарежьте на порционные кусочки. Посыпьте кусочки со всех сторон специями и солью. Приготовьте соус: смешайте молотые фисташки, мелко нарезанный лук-порей, выдавленный чеснок, соль, оливковое масло. Перемешайте.

Рыбу выложите в уже разогретую мультиварку, жарьте на растительном масле с обеих сторон на режиме «Выпечка» в течение 10–15 мин. с закрытой крышкой. Затем влейте соус и готовьте еще 5–7 мин.

Рыба в молоке с луком и картофелем

1 хек, 4 картофелины, 2 луковицы, 250 мл молока, 150 г сливочного масла, смесь специй для рыбы, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте и разделайте на филе или стейки. Лук нарежьте полукольцами или кольцами. Уложите на дно рыбу плотным слоем, добавьте специи (любые), засыпьте толстым слоем лука, добавьте картофель, нарезанный тонкими пластинками, до верха. Посолите немного каждый слой. Сверху положите кусочек сливочного масла и залейте молоком. Поставьте режим «Выпечка» на 50 мин.

Камбала, тушеная с помидорами

500 г филе камбалы, 2 помидора, 1 лимон, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 1 мультистакан воды, смесь специй для рыбы, соль.

Полейте вымытую рыбу лимонным соком, сверху посыпьте приправой. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, разрежьте на восемь частей. Налейте в емкость воду. Положите филе рыбы и помидоры, посолите. Сверху на рыбу положите кусочек сливочного масла, поставьте режим «Тушение» на 30 мин.

Рыбные рулетики с овощами

8–10 кусочков филе морского языка, 400 г овощей (замороженных), 2 столовые ложки томатной пасты, перец, соль.

Поперчите и посолите рыбное филе, сверните рулетики, закрепите зубочисткой. В чашу мультиварки выложите овощную смесь, посолите, до бавьте томатную пасту и перемешайте. Сверху на овощи выложите рыбные рулетики, установите программу «Тушение» на 30 мин.

Карп на пару

1 карп, вода, соль (крупная).

Выпотрошите рыбу: удалите жабры и внутренности. Натрите внутри солью из расчета одна щепотка на рыбу среднего размера. Установите в мультиварке подставку для варки на пару. Залейте воду (ниже уровня подставки). Положите рыбу на подставку. Готовьте в режиме «Тушение» 35 мин.

Рыба, жареная по-гречески

500 г форели, 2 дольки чеснока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки кетчупа, 2 веточки розмарина, 2 веточки эстрагона, 2–3 горошины черного перца, 1 мультистакан воды, соль.

Мелко нарежьте чеснок и зелень. Обжарьте рыбу на растительном масле. Добавьте мелко нарезанный чеснок и оставьте томиться в мультиварке в режиме «Тушение» на 25 мин. Зелень хорошо обжарьте в масле на сковороде, добавьте пряности, посолите. Лук нарежьте колечками и положите сверху. Потушите и переложите в мультиварку. Влейте воду, закройте крышкой и установите программу «Тушение» на 20 мин.

Рыба под кислым соусом

500 г рыбного филе (любого), 2 яйца, 1 лимон, 1 стакан молока, 1 стакан кефира, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, панировочные сухари, соль.

Нарежьте филе кусочками, сбрызните лимонным соком, посолите. Разогрейте растительное масло. Выложите кусочки рыбного филе в тарелку с молоком и подержите там 10 мин. Выдержанные в молоке куски рыбы посолите, поперчите, обваляйте во взбитых яйцах и панировочных сухарях. Выложите рыбу в чашу мультиварки. Смешайте майонез, кефир, лимонный сок и мелко порубленную зелень петрушки. Залейте полученным соусом рыбу. Готовьте в мультиварке на режиме «Тушение» 45 мин.

Рыбные тефтели с овощной подливой

400 г филе щуки, 0,7 мультистакана риса (отварного), 5 помидоров (крупных), 2 луковицы, 1 яйцо, 1 кабачок (средний), 1 морковка, 2 столовые ложки сметаны жирностью 30 %, 3 дольки чеснока, 2–3 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), вода, молотый черный перец, соль.

Установите режим «Выпечка» на 30 мин. и сразу добавьте в чашу масло. Одну луковицу мелко нарежьте и выложите в мультиварку. Морковь натрите на терке и добавьте к луку. Кабачок порежьте маленькими кубиками, выложите в чашу мультиварки, перемешайте все овощи и оставьте обжариваться на 10 мин. В это время измельчите томаты (в блендере или на терке), предварительно сняв с них кожицу. Чеснок измельчите с помощью пресса или мельницы. Смешайте протертые томаты, чеснок и сметану, добавьте эту смесь в мультиварку, перемешайте, закройте крышкой и оставьте до окончания программы.

Рыбу измельчите на мясорубке или в блендере вместе с оставшейся луковицей, добавьте в фарш яйцо, рис, соль и перец. Тщательно перемешайте и вылепите тефтели. Выложите их в кипящую подливу, при необходимости добавив воду: соус должен почти полностью покрывать тефтели. Установите режим «Тушение» на 1 ч. После этого добавьте мелко нарубленную зелень (любая), при необходимости подсолите.

Судак, тушеный в вине

1 кг судака, 50 г сельдерея, 1 стакан белого вина, 2 столовые ложки маргарина, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 пучок петрушки, соль.

Рыбу почистите, сбрызните лимонным соком, посолите и поставьте на холод в закрытой посуде. В мультиварку положите маргарин и мелко нарезанный сельдерей, выложите рыбу и влейте вино. Поставьте мультиварку в режим «Тушение» на 15–20 мин. Готовую рыбу посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

Лосось на пару

1–2 стейка лосося, 1–2 чайные ложки лимонного сока, 1–2 чайные ложки растительного масла, 2 мультистакана воды, розмарин, смесь перцев, соль.

Рыбу вымойте, обсушите бумажным полотенцем. Посыпьте солью, смесью перцев и розмарином. Сбрызните лимонным соком. В чашу мультиварки влейте воду. Уложите рыбу в форму для варки на пару, смажьте растительным маслом, включите режим «Варка на пару» на 15 мин. Готовую рыбу можно подать с брокколи.

Треска в собственном соку

450 г филе трески, 3 помидора (крупных), 150 г сыра (любого, твердых сортов), 1 луковица (средняя), 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительное масло, смесь специй для рыбы, соль.

Филе промойте, высушите и нарежьте кубиками по 2–3 см. Томаты нарежьте такими же кубиками, лук – четверть кольцами. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Рыбу, томаты и лук выложите в чашу, добавьте соль и специи (любые), перемешайте, закройте крышку и поставьте на режим «Тушение» на 1 ч. В это время натрите на терке сыр. Через полчаса тушения рыбы откройте крышку, добавьте сыр и снова закройте.

Подавайте с любым гарниром.

Котлеты из форели на пару

500 г филе форели, 100 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 луковица, 60 мл молока, 1 мультистакан воды, смесь специй для рыбы, молотый черный перец, соль.

Хлеб замочите в молоке. Луковицу разрежьте на 4–6 частей. Измельчите лук и подготовленное филе рыбы с помощью мясорубки. Добавьте к фаршу хлеб, соль, смесь специй и перец, тщательно перемешайте. Вылепите котлеты произвольного размера. На дно чаши налейте воду и установите решетку для приготовления на пару, уложите на нее котлеты. Установите режим «Варка на пару» на 30 мин. Подавайте с гарниром, сметаной и зеленью.

Кефаль, фаршированная грибным жульеном

2 кефали (средних), 200 г шампиньонов, 50 г творожного сыра, 30 г сыра (любого, твердых сортов), 1 яйцо, 1 луковица (крупная), 2–3 столовые ложки растительного масла, 2–3 столовые ложки белого вина, 1–2 столовые ложки лимонного сока, зелень петрушки, зелень укропа, смесь специй для рыбы, молотый черный перец, соль.

Рыбу почистите, выпотрошите, удалите жабры, хребтовую кость и ребра (изнутри). Промойте тушки, смажьте солью, перцем и лимонным соком.

Грибы порежьте пластинками, лук – полукольцами. Обжарьте грибы и лук на сковороде или в чаше мультиварки на растительном масле в течение 5–7 мин. Творожный сыр нарежьте кусочками по 1–2 см, твердый натрите на крупной терке. Зелень мелко нарежьте. Соедините грибы с луком, сырами, зеленью, добавьте белое вино и перемешайте. Влейте в массу слегка взбитое яйцо и снова перемешайте, добавьте соль, специи и перец. Получившимся жульеном нафаршируйте рыбные тушки вместе с головами. В одном или нескольких местах скрепите бока каждой тушки зубочистками. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите рыбу, сбрызните ее сверху маслом и установите режим «Выпечка» на 30 мин.

Мойва тушеная

700 г мойвы, 1 луковица, 1 морковка, 2–3 лавровых листа, 2 столовые ложки растительного масла, 200 мл воды, смесь специй для рыбы, соль.

Рыбу очистите, выпотрошите и промойте. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке. Лук обжарьте на масле в режиме «Выпечка» до золотистого цвета, добавьте морковь и жарьте еще 2–3 мин. В это время вскипятите воду. Добавьте в чашу мультиварки рыбу, соль, специи и лавровый лист. Залейте кипятком, оставьте на 10 мин. в режиме «Тушение». Выключите и дайте настояться еще 10 мин.

Семга на пару

400–600 г стейков семги, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 2–3 лавровых листа, 200 мл воды, смесь специй для рыбы, соль.

Стейки промойте, высушите, натрите солью и специями. В чашу мультиварки налейте воду. Установите в чаше решетку для приготовления на пару. Выложите на нее рыбу в один слой, посыпьте тертым сыром, положите сверху лавровый лист, по желанию добавьте соль и специи. Установите режим «Варка на пару» на 10 мин. Подавайте с гарниром и свежими овощами.

Суфле из семги и минтая

500 г филе семги, 250 г филе минтая, 2 яйца, 100 г овсяных хлопьев, 100 г сала или сметаны, 50 г белого хлеба, 1 луковица (крупная), 100 мл воды или молока, растительное масло, паприка, розмарин, молотый черный перец, соль.

Филе рыбы и лук, предварительно порезанный на кусочки, пропустите через мясорубку. Хлеб замочите в воде или молоке. Сало измельчите на мясорубке или терке. Соедините все ингредиенты. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите фарш и установите режим «Выпечка» на 1 ч. Готовому суфле дайте остыть 7–10 мин. и переверните его на подготовленное блюдо.

Тушеные кальмары

800 г кальмаров (очищенных), 250 г помидоров, 2 кильки (соленые), 1 долька чеснока, 100 мл белого сухого вина, 3 столовые ложки оливкового масла, перец, соль.

Кальмары хорошо промойте и нарежьте полосками, чеснок измельчите, кильку промойте от соли. В мультиварку налейте оливковое масло, нагрейте его и добавьте чеснок, кильку и вино (в процессе приготовления должно выпариться). Помидоры вымойте, очистите от кожицы. Добавьте в мультиварку нарезанные кубиками помидоры, кальмары, соль и перец. Поставьте режим «Тушение» на 35 мин.

Плов с морепродуктами

500 г морского коктейля, 250 г риса, 100 г болгарского перца, 2 луковицы (средние), ½ лимона, 4 столовые ложки томатной пасты или кетчупа, 3 столовые ложки сливочного масла, ½ чайной ложки черного молотого перца, 650 мл воды, соль.

Овощи нарежьте кусочками и кубиками по 2–3 см. Рис промойте. В чаше мультиварки растопите сливочное масло, выложите в него морепродукты, овощи и рис. Залейте все горячей водой, добавьте соль, перец и томатную пасту. Включите режим «Плов».

Лангуст с овощами

500 г лангуста, 2 помидора, 1 долька чеснока, 2–3 столовые ложки кетчупа, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка розмарина (сушеного), 1 чайная ложка тертого миндального ореха, 0,25 чайной ложки молотого черного перца, 0,25 чайной ложки паприки, 1 мультистакан воды, соль.

Натрите лангуста пряностями. Мелко нарежьте чеснок и обжарьте на масле. Выложите лангуста. Помидоры обдайте кипятком и снимите кожицу.

Нарежьте ломтиками и выложите сверху на лангуста. Влейте в чашу мультиварки воду, закройте и тушите 10 мин.

Ризотто с креветками

1 мультистакан белого риса, 100 г креветок (очищенных, свежемороженных), 2 мультистакана 10 %-ных сливок, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

В чашу мультиварки влейте масло и выложите креветки. Включите режим «Выпечка» на 7–10 мин. Затем отправьте в чашу промытый рис, влейте сливки, добавьте соль и включите режим мультиварки «Плов» на 1 ч.

Отварные креветки

250 г креветок (замороженных), 1 долька чеснока, 2–3 лавровых листа, 500 мл воды, зелень укропа, перец горошком, смесь специй для рыбы, соль.

В чашу мультиварки налейте воду, добавьте соль, очищенный чеснок, лавровый лист, укроп, перец и спе ции. Закройте крышку и установите режим «Варка на пару», нажмите «Старт». Пока вода со специями закипает, промойте креветки.

Выложите их в кипящий бульон, дождитесь его повторного закипания и установите режим «Варка» на 3–5 мин. (если креветки варено-мороженые) или на 7–10 мин. (если креветки свежезамороженные).

Жареные креветки

300 г креветок (свежемороженных), 1–2 дольки чеснока, 4–5 столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень укропа, смесь специй для рыбы, соль.

Чеснок очистите и порежьте пластинками, укроп мелко нарежьте. Креветки разморозьте, промойте и дайте воде стечь. Налейте в чашу мультиварки оливковое масло, установите режим «Выпечка» и обжарьте дольки чеснока в течение 1–2 мин. Добавьте креветки, соль, специи (любые), укроп. Перемешайте и обжаривайте в течение 3–7 мин. Готовые креветки выложите на тарелку и сбрызните лимонным соком.

Фрикасе из тигровых креветок

500 г тигровых креветок (свежемороженых), 250 г стручковой фасоли, 50 г грибов (сушеных), 100 мл сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 500 мл воды, молотый черный перец, соль.

Грибы выложите в чашу, залейте водой и варите в режиме «Суп» 10 мин. Откиньте на дуршлаг, не выливая отвар. После остывания нарежьте грибы небольшими кусочками. Влейте грибной отвар в мультиварку, добавьте сметану, креветки, фасоль, грибы, соль и перец, перемешайте. Установите режим «Запекание» на 30 мин.

Паэлья

300 г кальмара (свежего), 300 г филе куриной грудки, 10 креветок, 1 мультистакан длиннозерного риса, 70–100 г болгарского перца, 1 луковица (средняя), 90 г зеленого горошка (консервированного), 4 столовые ложки оливкового масла, 2 мультистакана воды, молотый черный перец, готовая смесь специй для паэльи, соль.

Филе курицы нарежьте кусочками по 2–3 см, натрите солью и специями. Лук мелко порубите, болгарский перец нарежьте небольшими кубиками. Обжарьте курицу 20 мин. на оливковом масле на режиме «Выпечка». Добавьте лук и жарьте еще 5 мин. Добавьте рис, болгарский перец, зеленый горошек, залейте водой, посолите и поперчите. Установите режим «Плов» (приготовление займет около 45 мин). Параллельно с этим обварите тушку кальмара кипятком, сразу окуните в холодную воду, удалите все пленки и хрящ. Обварите кипятком креветки, очистите их. Нарежьте кальмара и креветки на небольшие кусочки. За 5 мин. до окончания режима «Плов» откройте крышку мультиварки и добавьте морепродукты к курице с овощами. Закройте крышку и оставьте до сигнала.

Котлеты из щуки

400 г филе щуки, 100 г белого хлеба, 100 г томатной пасты, 100 мл молока, 1 головка чеснока, 1 пучок петрушки, 4 столовые ложки растительного масла, 50 мл воды, черный молотый перец, соль.

Залейте теплым молоком белый хлеб. Вымойте и очистите чеснок, нарежьте маленькими кубиками. Промойте и обсушите зелень петрушки, мелко порубите. Рыбное филе измельчите с помощью мясорубки. Добавьте в фарш вымоченный хлеб, лук, зелень (любая), черный молотый перец, соль и перемешайте. Сформируйте из фарша котлеты. Налейте на дно мультиварки растительное масло и выложите котлеты.

Включите прибор в режиме «Выпечка» и поджаривайте котлеты с каждой стороны по 7 мин. Разведите водой томатную пасту и залейте соусом котлеты в мультиварке. Включите режим «Тушение» на 30 мин.

Кольца кальмаров в сметане

400 г кальмаров (очищенных), 1 луковица (средняя), 100 мл сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, смесь специй для рыбы, соль.

Кальмары нарежьте кольцами и обжарьте с растительным маслом на режиме «Выпечка» 20 мин. Нарежьте репчатый лук кольцами, добавьте в мультиварку, обжаривайте еще 10 мин. Добавьте соль, специи (любые), сметану и установите режим «Тушение» на 1 ½ ч. Подавайте с гарниром и зеленью.

Рыбные котлеты с манкой

1 кг рыбного филе (любого), 125 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки манной крупы, 1 чайная ложка сахара, вода, черный молотый перец, соль.

Приготовьте из рыбного филе фарш. Очистите и измельчите с помощью мясорубки репчатый лук. Добавьте в рыбную массу манную крупу, лук, сахар, черный молотый перец и соль, перемешайте. На дно нагретой мультиварки налейте растительное масло. Сформируйте из рыбного фарша котлеты, обваляйте их в панировочных сухарях и выложите в мультиварку. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 20 мин. Обжаривайте котлеты с двух сторон, крышку при этом не закрывайте. Затем налейте в мультиварку немного воды и включите режим «Тушение» на 10 мин.

Рыбные котлеты с творогом

500 г филе рыбы (любой), 500 г творога, 100 г панировочных сухарей, 2 яйца, 5 столовых ложек растительного масла, зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Приготовьте из рыбного филе фарш. Вымойте, обсушите и мелко нарежьте зелень. Творог протрите через сито. Смешайте подготовленные продукты, добавьте в них яйца, черный молотый перец, соль и перемешайте. Из полученной массы сформируйте котлеты и обваляйте их в панировочных сухарях. На дно нагретой мультиварки налейте растительное масло и выложите котлеты. Включите прибор в режиме «Выпечка» и обжаривайте котлеты с каждой стороны по 15–20 мин.

Котлеты из трески

1 кг трески, 200 г сметаны, 100 г белого хлеба, 60 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, вода, черный молотый перец, соль.

Разделайте рыбу и отделите филе, приготовьте из него фарш. Замочите хлеб в теплом молоке. Лук очистите и мелко нарежьте. Добавьте в рыбный фарш лук, вымоченный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль и перемешайте. Сформируйте из готового фарша котлеты и обваляйте их в панировочных сухарях. Налейте на дно нагретой мультиварки растительное масло и выложите котлеты. Включите прибор в режиме «Выпечка» и обжаривайте котлеты по 10 мин. с каждой стороны. Залейте их сметаной и включите режим «Тушение» на 20 мин. При необходимости налейте в мультиварку немного воды.

Котлеты из речной рыбы

500 г филе щуки (сома или судака), 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 столовые ложки пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Приготовьте из рыбного филе фарш. Добавьте в него яйцо, черный молотый перец и соль, перемешайте. Сформируйте из рыбного фарша котлеты и обваляйте их в муке. Растопите в мультиварке сливочное масло и выложите котлеты. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» и обжаривайте котлеты по 7 мин. с каждой стороны. Затем переключите прибор на режим «Тушение» и готовьте блюдо еще 30 мин.

Рыбные тефтели

1 кг рыбы (любой), 80 г батона, 20 г сливочного масла, 50 мл молока, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 морковка, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, вода, черный молотый перец, соль.

Рыбу разделайте и отделите филе, приготовьте из него фарш. Батон замочите в молоке. Лук очистите и нарежьте маленькими кубиками. Очистите и отварите морковь, натрите на крупной терке. Добавьте в рыбный фарш измельченный лук, вымоченный батон, яйцо, черный молотый перец, соль, вареную морковь и хорошо перемешайте. Из полученной массы сформируйте тефтели и обваляйте их в муке. Положите в мультиварку сливочное масло и растопите его. Выложите на дно емкости для варки тефтели и налейте немного воды. Включите прибор в режиме «Тушение» на 20 мин. Залейте тефтели сметаной и включите мультиварку в том же режиме еще на 15 мин.

Биточки из красной рыбы

300 г филе красной рыбы, 100 г сливочного масла, 8 картофелин, 3 яйца, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Очистите и отварите картофель, приготовьте из него пюре. Отварите рыбу в подсоленной воде, измельчите. Промойте и мелко нарежьте зелень. Добавьте в картофельное пюре рыбное филе, сырое яйцо, зелень (любая), черный молотый перец и соль. Все перемешайте и сформируйте из полученной массы биточки. Обваляйте их в пшеничной муке и обжарьте на сливочном масле в мультиварке. Используйте для этого режим «Выпечка». С каждой стороны жарьте биточки по 15 мин.

Рыбные биточки в соусе

500 г филе рыбы (любой), 200 г сметаны, 100 г панировочных сухарей, 50 г томатной пасты, 2 яйца, 1 морковка, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 50 мл молока, 4 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Филе рыбы и подготовленные овощи проверните через мясорубку.

Добавьте в полученный фарш 1 сырое яйцо, молоко, черный молотый перец, соль и хорошо перемешайте. Взбейте второе яйцо. Из фарша сформируйте биточки, смочите их в яйце и обваляйте в панировочных сухарях.

На дно мультиварки налейте растительное масло и выложите биточки. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» и обжаривайте биточки с каждой стороны по 15 мин.

Суфле из рыбного фарша

500 г рыбного филе (хек, щука, треска), 250 мл молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка растительного масла, вода, черный молотый перец, соль.

Приготовьте из рыбного филе фарш с помощью мясорубки, добавьте в него соль и перемешайте. Смажьте дно мультиварки растительным маслом и выложите туда рыбный фарш, залейте его небольшим количеством воды и включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 мин. За это время 3–4 раза перемешайте фарш.

Взбейте яйца, добавьте к ним молоко и сметану, перемешайте. Залейте яично-молочной смесью рыбный фарш и переключите мультиварку на режим «Выпечка» на 30 мин.

Фаршированная рыба

3–4 тушки морской белой рыбы (небольшого размера), 3–4 дольки лимона, 2 луковицы, 1 морковка, 1 яблоко, 1 ½ столовой ложки растительного масла, 50 мл воды, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите рыбные тушки, натрите их солью и черным перцем. Овощи вымойте и очистите. Мелко нарежьте яблоко, лук и морковь, посолите и перемешайте. Начинкой наполните рыбные брюшки, добавьте в каждое по дольке лимона и закрепите их зубочистками. Смажьте дно мультиварки растительным маслом и уложите фаршированную рыбу, налейте воды и включите режим «Выпечка» на 30 мин.

Рыба по-польски

800 г рыбы (хек, судак, минтай), 100 г оливок, 70 г сливочного масла, 5 яиц, 3 картофелины, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, ½ пучка петрушки, 1 столовая ложка лимонного сока, 300 мл воды, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук и оливки нарежьте кольцами, а корень петрушки натрите на крупной терке. Рыбу промойте и разделайте на порционные куски. Уложите их в мультиварку и залейте водой, посолите. Включите режим «Тушение» на 20 мин. Добавьте к рыбе измельченные коренья, перемешайте и тушите еще 15 мин. Сварите яйца вкрутую, очистите и нарежьте кубиками. Промойте, обсушите и мелко порубите зелень. Возьмите стакан рыбного бульона и добавьте в него сливочное масло, измельченные яйца, зелень (любая), лимонный сок, перемешайте. Залейте соусом рыбу в мультиварке и включите режим «Выпечка» на 20 мин.

Суфле из рыбного фарша с гречкой

200 г филе морской рыбы (любой), 20 г сливочного масла, 2 яйца, 4 столовые ложки гречки (отварной), 1 пучок зелени (любой), 200 мл молока, 400 мл воды, соль.

Рыбное филе пропустите через мясорубку. Яйца разделите на белки и желтки. Зелень промойте, обсушите и измельчите. В блендере смешайте до однородного состояния гречку, рыбный фарш, молоко, желтки, зелень и соль по вкусу. Белки взбейте и осторожно введите в получившийся фарш. Смажьте небольшие силиконовые формочки маслом и выложите в них рыбную массу. В чашу мультиварки влейте воду, установите корзину для варки на пару. Поместите в нее формочки с фаршем. Закройте крышку мультиварки и включите ее в режиме «Варка на пару» на 10–15 мин.

Запеченный минтай в сметане

800 г филе минтая, 300 г сметаны, 20 г сливочного масла, 1 луковица, 1 пучок укропа или петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, 50 мл воды, приправа «Хмели-сунели», соль.

Нарежьте рыбное филе кусочками. Очистите лук и нарежьте его тонкой соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите лук и рыбу. Смешайте воду с 150 г сметаны, солью, приправой и мелко рубленой зеленью. Залейте соусом содержимое мультиварки. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 30 мин. Положите на готовую рыбу кусочки сливочного масла.

Запеченная рыба в фольге

500 г морской рыбы (любой), 2 морковки, 2 помидора, 1 пучок петрушки, 0,3 лимона, черный молотый перец, соль.

Рыбу промойте и разделайте на порционные куски, полейте их лимонным соком и натрите черным молотым перцем и солью. Овощи вымойте. Морковь очистите и нарежьте толстыми кружками, а томаты ломтиками. Зелень промойте, обсушите и мелко порубите. Разрежьте фольгу на куски и уложите на каждый по куску рыбы. Вокруг рыбы разложите кусочки овощей, сверху посыпьте петрушкой. Заверните рыбу в фольгу и поместите в мультиварку. Включите режим «Выпечка» на 40 мин.

Горбуша, запеченная с овощами

700 г горбуши, 100 г майонеза, 2 морковки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Рыбу промойте и разделайте на порционные куски, поперчите и посолите. Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте маленькими кубиками, а морковь тонкой соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите овощи, затем уложите рыбу и залейте ее майонезом. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 50 мин.

Запеченная горбуша с томатами

800 г горбуши, 4 томата, 2 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Рыбу промойте и нарежьте кусками. Затем полейте лимонным соком, посолите и оставьте на 30 мин. Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте тонкой соломкой, а томаты тонкими ломтиками. Налейте в варочную емкость растительное масло и уложите рыбу. Поверх выложите слой томатов. Смешайте лук с томатной пастой и майонезом и выложите в мультиварку сверху. Включите прибор в режим «Выпечка» на 45 мин.

Рыба в сметанном соусе

1 кг рыбы (любой, свежемороженой), 200 г сметаны, 4 луковицы, 200 мл воды, черный молотый перец, соль.

Разморозьте и разделайте рыбу, нарежьте ее порционными кусками, посыпьте черным молотым перцем и солью. Поместите рыбу в варочную емкость. Лук очистите, нарежьте тонкой соломкой и выложите на рыбу. Смешайте сметану с водой и влейте в мультиварку. Готовьте рыбу в режиме «Тушение» в течение 30 мин.

Рыба в горчичном соусе

500 г филе рыбы (любой), 30 г сливочного масла, ½ лимона, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, черный молотый перец, соль.

Рыбное филе нарежьте кусками, посыпьте черным молотым перцем и солью. Смешайте майонез со сметаной, добавьте горчицу, размягченное сливочное масло и лимонный сок. Смажьте дно мультиварки растительным маслом, уложите куски рыбы и полейте их соусом. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 40 мин.

Рыба в молочно-яичной смеси

500 г филе рыбы (любой), 70 г сыра (любого, твердых сортов), 100 мл молока или несливок (жирных), 2 яйца, 2 луковицы, 1 чайная ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Рыбное филе нарежьте кусками. Очистите лук и нарежьте его тонкой соломкой. Смажьте дно мультиварки растительным маслом и выложите лук, а сверху кусочки рыбы. Взбейте яйца, соедините с молоком или сливками, добавьте черный молотый перец и соль, перемешайте. Полученной смесью залейте рыбу. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте рыбу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 мин.

Окунь в томатном соусе

1 филе морского окуня, 3 помидора, 2 зубчика чеснока, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 2 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка растительного масла, 50 мл воды, черный молотый перец, соль.

Нарежьте рыбное филе кусочками. Смажьте дно варочной емкости растительным маслом и выложите рыбу, поперчите и посолите ее. Чеснок пропустите через чеснокодавилку, томаты вымойте и нарежьте тонкими ломтиками и все выложите на рыбу. Разведите в воде томатную пасту и залейте соусом рыбу, сверху посыпьте тертым сыром. Готовьте блюдо в режиме «Тушение» в течение 30 мин.

Минтай в сырном соусе

1 кг филе минтая, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 1 луковица, 0,3 лимона, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Филе минтая нарежьте кусками. Смажьте дно варочной емкости растительным маслом. Рыбу полейте лимонным соком, посолите, поперчите и выложите слоями в мультиварку. Лук очистите и мелко нарежьте. Сыр натрите на терке. Каждый слой рыбы смазывайте майонезом и посыпайте луком и сыром. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 45 мин. Затем переключите на режим «Тушение» на 10–15 мин.

Рыба в томатном соусе

1 кг рыбы (любой), 100 г томатной пасты, 2 морковки, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл воды, приправа для рыбы, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте тонкой соломкой, а морковь натрите на крупной терке. Налейте в мультиварку растительное масло, выложите измельченные овощи и пассеруйте их в режиме «Выпечка» 10 мин. Рыбу очистите и нарежьте порционными кусками, поперчите, посолите, посыпьте приправой. Поместите рыбу в мультиварку. Разведите водой томатной пастой и залейте рыбу. Включите прибор в режиме «Тушение» на 1 ч.

Рыба в укропном соусе

500 г рыбы (любой), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г майонеза, 1 луковица, 1 столовая ложка укропа, 1 чайная ложка растительного масла, 50 мл воды, черный молотый перец, соль.

Рыбу разделайте на порционные куски. Лук очистите и нарежьте тонкой соломкой. Смажьте дно варочной емкости растительным маслом, выложите куски рыбы, затем посыпьте их черным молотым перцем, солью и укропом. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с водой и майонезом. Залейте рыбу соусом. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 20 мин.

Рыба в молочном соусе

500 г рыбы (любой), 250 мл молока, 100 г сметаны, 1 пучок укропа, 1 чайная ложка пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Рыбу нарежьте кусками и выложите в мультиварку, немного посолите. Разведите муку в молоке, добавьте сметану, черный молотый перец, соль, мелко рубленый укроп и перемешайте. Залейте молочным соусом рыбу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 25 мин.

Минтай с овощами в сметанном соусе

500 г филе минтая, 300 г сметаны (низкой или средней жирности), 150 г сыра (любого, твердых сортов), 2 помидора, 1 кабачок, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Филе рыбы нарежьте кусками. Овощи вымойте и очистите. Кабачок и томаты нарежьте тонкими ломтиками. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите слой кабачков, затем томатов. Сверху выложите рыбу и посыпьте черным молотым перцем и солью. Залейте все сметаной и посыпьте тертым сыром. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч.

Тушеная рыба с овощами

700 г морской рыбы (любой), 2 морковки, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 50 мл воды, черный молотый перец, соль.

Рыбу разделайте на куски. Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте маленькими кубиками, а морковь натрите на крупной терке. В мультиварку налейте растительное масло и выложите половину лука с морковью, затем кусочки рыбы. Посолите и поперчите рыбу с овощами. Затем сверху выложите вторую часть овощей, немного посолите. Разведите томатную пасту в воде и залейте полученным соусом содержимое мультиварки.

Включите прибор в режиме «Тушение» на 1 ч. Добавьте лавровый лист и включите режим «Выпечка» на 15 мин.

Тушеная пикша

1 тушка пикши, 4 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 200 мл сливок, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Рыбу вымойте и почистите, нарежьте порционными кусочками и натрите их солью и черным молотым перцем, обваляйте в муке. Налейте в варочную емкость растительное масло и выложите куски рыбы. Включите прибор в режиме «Выпечка» и обжаривайте кусочки с каждой стороны по 10 мин. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте тонкой соломкой, а картофель тонкими кружочками. Выложите овощи слоями на рыбу и залейте сливками. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 мин.

Тушеная скумбрия

2 тушки скумбрии, 150 г сметаны, 1 помидор, 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте тонкой соломкой, морковь натрите на терке. Налейте в мультиварку растительное масло и обжаривайте лук с морковью в режиме «Выпечка» в течение 10 мин. Почистите скумбрию и разрежьте на куски. Обжаренные овощи переложите в отдельную посуду, а в мультиварку поместите рыбу. Поперчите и посолите ее, сбмажьте сметаной. Сверху выложите лук с морковью и нарезанные тонкими ломтиками томаты. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч.

Минтай с цветной капустой

1 кг минтая, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 3 помидора, 1 сладкий перец, 1 луковица, ½ кочана цветной капусты, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Рыбу нарежьте кусками и выложите в мультиварку, посыпьте ее черным молотыми перцем, солью. Овощи вымойте и очистите. Нарежьте лук тонкой соломкой, а сладкий перец и томаты кубиками. Смешайте сметану и майонез. В ½ часть полученного соуса добавьте измельченные овощи, перемешайте и все выложите на рыбу, посыпьте тертым сыром. Цветную капусту разберите на соцветия. В оставшийся соус добавьте красный молотый перец и соль, перемешайте. Обмакните кусочки цветной капусты в соус и поместите в корзину для варки на пару. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 40 мин.

Тушеный окунь с овощами

1 кг окуня, 2 помидора, 2 баклажана, 1 луковица, 1 сладкий перец, ½ лимона, 4 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Томаты и баклажаны нарежьте тонкими кружками, лук и сладкий перец тонкой соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте подготовленные овощи в режиме «Выпечка» 10 мин. Рыбу разделайте на порционные куски, полейте лимонным соком, затем поперчите и посолите. Выложите рыбу на овощи. Включите режим «Тушение» на 45 мин. Проверьте готовность блюда, полейте рыбу овощным соком со дна мультиварки и тушите еще 5–10 мин.

Камбала с морковью

2 тушки камбалы (средних), 3 луковицы, 2 морковки, 1 ½ столовые ложки растительного масла, 100 мл воды, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук маленькими кубиками, а морковь соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте овощи 10 мин. в режиме «Выпечка». Рыбу разделайте на порционные куски и выложите на лук с морковью. Посолите рыбу, залейте водой и готовьте в режиме «Тушение» в течение 35 мин.

Семга с картофелем

800 г семги, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 50 г сливочного масла, 150 мл сливок (средней жирности), 7 картофелин, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Картофель вымойте, очистите и нарежьте кубиками. В мультиварку налейте растительное масло и выложите картофель, посолите и перемешайте. Рыбу почистите, нарежьте небольшими кусочками. Затем полейте ее лимонным соком, посолите, поперчите и выложите поверх картофеля. На каждый кусочек рыбы положите немного сливочного масла. Натрите сыр на терке и посыпьте им рыбу. Залейте содержимое мультиварки сливками. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 50 мин.

Рыба с овощами

500 г филе рыбы (любой), 6 картофелин, 2 помидора, 2 сладких перца, 1 пучок петрушки, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, приправа для рыбы, черный молотый перец, соль.

Рыбу разделайте на порционные куски, посыпьте приправой, черным молотым перцем и солью. Овощи вымойте и очистите. Нарежьте картофель, перцы и томаты небольшими ломтиками. На дно мультиварки налейте растительное масло и выложите слой картофеля, немного посолите и смажьте его майонезом. Далее выложите рыбу, томату, перцы и вновь смажьте соусом. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 ч. Зелень промойте и мелко нарежьте. Посыпьте ею готовое блюдо.

Рыба с овощами в томате

3 тушки хека (средних), 200 г шампиньонов, 2 морковки, 2 луковицы, ½ лимона, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка пшеничной муки, 200 мл воды, черный молотый перец, соль.

Разделайте рыбу на порционные куски. Овощи вымойте и очистите. Лук и морковь нарежьте тонкой соломкой. Шампиньоны вымойте, обсушите и нарежьте тонкими брусочками. Налейте в варочную емкость 1 столовая ложка растительного масла и пассеруйте лук с морковью в режиме «Выпечка» 10 мин. Переложите подготовленные овощи в отдельную посуду. Добавьте в мультиварку растительное масло и обжаривайте куски рыбы с двух сторон в том же режиме в течение 10 мин. Выжмите из лимона сок, смешайте с водой, томатной пастой, мукой, черным молотым перцем и солью. Верните пассерованные овощи в мультиварку и все залейте соусом, осторожно перемешайте, чтобы не повредить куски рыбы. Готовьте далее блюдо в режиме «Тушение» в течение 20 мин.

Килька с овощами

500 г кильки (свежемороженой), 6 помидоров, 1 морковка, 1 луковица, 1 лавровый лист, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Рыбу разморозьте и разделайте. Вымойте и очистите овощи. В мультиварку налейте растительное масло и поместите рыбу. На нее выложите нарезанный мелкими кубиками лук и натертую морковь, лавровый лист, поперчите, посолите. Из томатов приготовьте пюре в блендере или натрите их на терке. Залейте томатной массой рыбу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Перемешайте ее содержимое и тушите еще 30 мин.

Скумбрия с овощами

1 тушка скумбрии, 1 морковка, 1 сладкий перец, 1 луковица, ½ лимона, 1 чайная ложка растительного масла, 100 мл воды, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук мелко нарежьте, сладкий перец нарежьте соломкой, морковь натрите на крупной терке. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте измельченные овощи в режиме «Выпечка» 1 мин. Полейте кусочки рыбы лимонным соком, натрите черным молотым перцем и солью, выложите на пассерованные овощи. Влейте в мультиварку воду и включите режим «Тушение» на 30–35 мин.

Нототения с овощами

3 тушки нототении, 3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, ½ лимона, 2 столовые ложки растительного масла, зелень сельдерея, черный молотый перец, соль.

Рыбу разделайте, нарежьте кусочками. Затем полейте лимонным соком, посыпьте черным молотым перцем и солью. Овощи вымойте и очистите. Нарежьте лук кольцами, картофель брусочками, а морковь соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите овощи слоями в следующей последовательности – лук, картофель, морковь. Вымойте и обсушите сельдерей, мелко нарежьте и посыпьте им морковь. Сверху выложите кусочки рыбы. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 30 мин.

Лосось с овощами

1,2 кг стейков лосося, 3 помидора, 3 морковки, 3 лавровых листа, 2 луковицы, 1 корень петрушки или пастернака, 5 столовых ложек растительного масла, 3 столовые ложки пшеничной муки, 100 мл воды, черный перец горошком, соль.

Разделите каждый стейк лосося на две части. Кусочки обваляйте в муке. Овощи вымойте и очистите, лук мелко нарежьте, а остальные овощи нарежьте тонкими кружочками. Налейте в мультиварку 3 столовые ложки растительного масла и обжаривайте рыбу с двух сторон по 10 мин. в режиме «Выпечка». Переложите рыбу в отдельную посуду. Добавьте в мультиварку оставшееся растительное масло и пассеруйте лук в течение 10 мин. Выложите туда остальные овощи и обжаривайте их в том же режиме 15 мин. Положите в мультиварку горошины черного перца, лавровый лист, соль и перемешайте. Включите режим «Тушение» на 10 мин. Перемешайте овощи и половину выложите на тарелку. Положите на оставшуюся в мультиварке овощную массу кусочки рыбы, сверху выложите вторую часть овощной массы, влейте воду. Включите прибор в режиме «Тушение» на 20–30 мин.

Тушеная рыба с овощами

400 г филе рыбы (любой), 200 г смеси овощей (замороженных), 3 дольки лимона, ½ пучка укропа, 1 столовая ложка растительного масла, розмарин, черный молотый перец, соль.

Филе нарежьте на 3 кусочка. Натрите их черным молотым перцем и солью, отложите на 20 мин. для пропитывания. На дно мультиварки налейте растительное масло и выложите замороженные овощи. На них поместите кусочки рыбы. Промойте и мелко порубите укроп. Посыпьте рыбу зеленью и на каждый кусочек положите дольку лимона и веточку розмарина. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 мин.

Паровая рыба с лимоном

500 г филе рыбы (любой), ½ лимона, ½ пучка укропа, черный молотый перец, соль.

Нарежьте рыбное филе кусками и полейте лимонным соком. Затем посыпьте их черным молотым перцем и солью, оставьте на 30 мин. для маринования. Заверните куски рыбы по отдельности в фольгу и поместите в корзину для варки на пару. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 20 мин. Готовую рыбу украсьте веточками укропа.

Маринованный судак

1 кг судака, 4 помидора, 2 луковицы, 1 морковка, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Разделайте рыбу на порционные куски. Вымойте и очистите овощи. Лук и морковь нарежьте тонкой соломкой, а томаты натрите на терке или приготовьте из них пюре в блендере. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите рыбу. Посыпьте ее солью и черным молотым перцем, затем залейте томатной массой. Оставьте рыбу в таком виде на 30 мин. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 ч.

Минтай на пару

2 тушки минтая (средних, свежемороженого), 0,3 лимона, вода, черный молотый перец, соль.

Рыбу разморозьте, разделайте на порционные куски и полейте со всех сторон лимонным соком. Затем натрите их черным молотым перцем и солью и оставьте на 40 мин. для маринования. Уложите куски рыбы в корзину для варки на пару. Налейте в варочную емкость немного воды.

Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 15 мин.

Рыба под грибным соусом

800 г рыбного филе (любого), 500 г шампиньонов, 100 г сливочного масла, 200 мл сливок, ¼ лимона, 2 столовые ложки пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Филе рыбы посолите и поперчите. Шампиньоны нарежьте пластинками. Затем выложите нарезанное кусочками филе рыбы. Растопите в чаше мультиварки 50 г масла и выложите нарезанные шампиньоны. Обжаривайте их в течение 7 мин. в режиме «Выпечка». Добавьте к грибам сок лимона, соль и перец и продолжайте готовить еще 5 мин. Затем добавьте муку и сливки. Тщательно перемешайте и готовьте еще 3 мин.

Положите рыбу в соус, перемешайте и готовьте в режиме «Выпечка» в течение 40 мин., предварительно сняв с мультиварки клапан.

Суфле из рыбы

150 г филе морской рыбы (любой), 50 г батона,20 г сливочного масла, 150 мл молока, 2 яйца, ½ пучка укропа или петрушки, 1 чайная ложка растительного масла, соль, 600 мл воды.

Поместите куски рыбы, яйца, молоко, батон и промытую зелень в блендер и измельчите до однородной массы. Смажьте дно формочки для запекания растительным маслом и выложите в нее рыбную массу. Поставьте формочку в корзину для варки на пару. На дно мультиварки налейте кипяток. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» на 15 мин. Немного остывшее рыбное суфле переложите на тарелку.

Рыба в томатно-овощной подливе

500 г морской рыбы (любой), 200 г шампиньонов, 2 луковицы (большие), 2 морковки, 3 столовые ложки томатной пасты, ½ столовой ложки муки, 2 чайные ложки кетчупа, 1 чайной ложки красного молотого перца, сок ½ лимона, растительное масло, вода, черный молотый перец, соль.

Рыбу и овощи очистите. Морковь натрите на крупной терке. Шампиньоны нарежьте полосками, лук полукольцами. Готовьте овощи в режиме «Выпечка» 20 мин., добавив немного масла. Рыбу нарежьте на кусочки и обжарьте ее на сковороде в небольшом количестве масла, по 4 мин. с каждой стороны. Для томатного соуса кетчуп, томатную пасту, муку, красный перец, сок лимона, соль и черный перец тщательно перемешайте. Если соус получился густым, то долейте 100 мл воды. Добавьте к овощам в мультиварке сначала соус, а потом кусочки обжаренной рыбы. Аккуратно перемешайте, утапливая рыбу в томатно-овощной подливе. Туда же влейте 200 мл кипяченой охлажденной воды и продолжайте готовить в режиме «Тушение» 20 мин.

Скумбрия в масле

500 г скумбрии, 1 луковица, 100 мл растительного масла, ½ чайной ложки лимонной кислоты, 100 мл воды, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

У рыбы удалите внутренности, отрежьте голову, хвост и плавники. Тушку хорошо промойте и нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, вымойте в холодной воде и нарежьте полукольцами. В теплой воде разведите соль (1 чайная ложка) и лимонную кислоту. Выложите в чашу мультиварки слой нарезанного лука (часть), потом слой нарезанной скумбрии (часть), добавьте несколько горошин перца и лавровый лист.

Снова выложите слой оставшегося лука, слой скумбрии, лавровый лист и перец. Влейте воду с лимонной кислотой и солью и растительное масло. Готовьте в режиме «Тушение» в течение 1–1 ½ ч. После сигнала выложите рыбу на блюдо и дайте ей остыть.

Рыбная запеканка

500 г филе рыбы (любой), 200 г риса, 100 г сыра (любого), 5 помидоров, 2 яйца, 1 луковица, 50 мл молока, майонез, черный молотый перец, соль.

Рис предварительно сварите. Рыбу хорошо промойте и нарежьте кусочками. Лук очистите и нарежьте тонкими кольцами, помидоры кружками. В чашу мультиварки выложите рис равномерным слоем. Затем на рис выложите рыбу, а поверх нее лук и помидоры. Каждый слой посыпьте специями и смажьте майонезом (1 ст. л.). В блендере взбейте яйца, молоко и майонез (1 ст. л.), потом добавьте тертый сыр, перец и соль по вкусу и продолжайте взбивать до получения однородной массы – это заливка-омлет для запеканки. Приготовленной смесью залейте слои запеканки. Готовьте в режиме «Мультиповар» в течение 30 мин.

Рыба с овощами

400 г филе рыбы (любой), 200 г овощной смеси, 1 лимон, веточки укропа и петрушки, розмарин, черный молотый перец, специи для рыбы, вода, соль.

Филе рыбы промойте и обсушите. Смешайте соль с черным перцем и специями для рыбы. Натрите филе приготовленной смесью и оставьте на 15 мин.

В чашу мультиварки налейте воду и установите паровую тарелку. Выложите на тарелку овощную смесь и немного посолите. Сверху на овощи выложите рыбу и на каждый кусочек положите по ломтику лимона, зелени и по щепотке розмарина. Готовьте в режиме «Варка на пару» 30 мин.

Блюда из овощей и грибов

Жареные овощи

1 красный болгарский перец, 1 желтый болгарский перец, 1 баклажан, 1 кабачок, 2 столовые ложки оливкового масла, 2–3 г базилика (сушеного), 1 веточка мяты, перец, соль.

Перец нарежьте небольшими кусочками. Баклажан нарежьте кружочками, посыпьте обильно солью и дайте постоять 15 мин., затем промойте. Кабачок нарежьте кружочками. В чашу мультиварки влейте масло, выложите овощи, добавьте соль, перец, включите режим «Жарка» («Выпечка») и готовьте до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Готовое блюдо посыпьте базиликом и украсьте веточкой мяты.

Перец фаршированный

200 г мясного фарша (любого), 6 болгарских перцев, 4 помидора, 1 луковица, 5 столовых ложек риса, 2–3 столовые ложки растительного масла, 200 мл овощного бульона, зелень, перец, вода, соль.

Рис залейте небольшим количеством воды и отварите до полуготовности, добавьте немного соли. Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Помидоры обдайте кипящей водой, очистите и тушите вместе с луком 7–10 мин.

Фарш, рис и тушеные овощи перемешайте. Посолите, добавьте перец и мелко нарезанную зелень. Все тщательно перемешайте. Перцы очистите от семян, промойте, нафаршируйте готовой начинкой. Уложите их в кастрюлю мультиварки, залейте овощным бульоном. Готовьте в режиме «Тушение» в течение 1 ч.

Овощное рагу по-деревенски

3–4 морковки, 2 картофелины, 1 брюква или репа, ½ кочана белокочанной капусты, ½ банки зеленого горошка, 1 чайная ложка соли, вода.

Брюкву или репу нарежьте кубиками, положите в мультиварку, залейте небольшим количеством воды. Готовьте в режиме «Варка» 10 мин. После закипания воду слейте. Также кубиками нарежьте морковь и картофель. Капусту нашинкуйте. Все овощи положите в мультиварку (кроме горошка). Готовьте в режиме «Тушение» 30 мин. Через 30 мин. добавьте горошек. Посолите, хорошо перемешайте. Если капуста не готова, оставьте еще на 15 мин.

Запеченная капуста

500–600 г белокочанной капусты, 1 луковицы (небольшие), 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, перец, соль.

Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 45 мин. Налейте растительное масло, добавьте туда нарезанные лук и чеснок. Готовьте 3 мин., помешивая время от времени. Капусту нашинкуйте, слегка посолите, закройте крышкой. Открывать и перемешивать надо каждые 15 мин. За 12–15 мин. до окончания готовки добавьте томатную пасту. Все хорошо перемешайте, крышку закройте. После окончания цикла добавьте соль и перец по вкусу.

Овощное рагу

200 г цветной капусты, 200 г брокколи, 100 г зеленого горошка, 1 морковка (средняя), 1 болгарский перец, 2 зубчика чеснока, 1 ½ чайной ложки приправы для овощей, 1 чайная ложка растительного масла, черный перец, соль.

Болгарский перец и морковь нарежьте кубиками. Брокколи и цветную капусту разделите на соцветия. Все овощи уложите в мультиварку, добавьте растительное масло и приправу для овощей. Крышку закройте. Поставьте режим «Низкое давление», потом «Варка под давлением». По окончании приготовления добавьте нарезанный чеснок, перец и соль.

Баклажаны, запеченные с помидорами и перцем

400 г баклажанов, 300 г помидоров, 200 г болгарского перца, зеленый лук, 1 пучок укропа, 2 зубчика чеснока, 30–40 мл растительного масла, соль.

Перец нарежьте полукольцами, баклажаны – кружками, помидоры – дольками, чеснок измельчите. Все овощи выложите в мультиварку. Влейте растительное масло и готовьте в режиме «Выпечка» 60 мин. За 20 мин. до окончания готовки овощи перемешайте и посолите. Лук и укроп мелко нарежьте, добавьте в обжаренные овощи.

Тушеные овощи с грудинкой

500 г грудинки (свежей), 2 луковицы, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 кочан капусты (небольшой), 1 баклажан, 1 морковка, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 1 пучок петрушки, растительное масло, перец, вода, соль.

Лук и морковь очистите, нарежьте вместе с мясом ломтиками. Баклажан порежьте кружочками и положите в подсоленную воду. В мультиварку налейте немного растительного масла, выложите лук, морковь и мясо. Выставите режим «Выпечка» на 25 мин. Затем добавьте баклажан, нарезанные помидоры, нашинкованную капусту, мелко нарезанную петрушку, томатную пасту. Посолите, поперчите. Все хорошо перемешайте, влейте ½ стакана воды. Выставите режим «Тушение» на 1 ½ ч.

Вареный картофель с луком и морковью

6 картофелин, 2 морковки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, специи (любые), вода, соль.

Лук мелко нарежьте, морковь нарежьте кружочками. Лук пассеруйте, через несколько минут добавьте морковь. Картофель очистите, нарежьте на средние кубики, смешайте с пассерованными луком и морковью. Добавьте мелко нарезанный зеленый лук и специи (любые), соль, немного перца. Все хорошо перемешайте.

В мультиварку налейте 1 мультистакан воды. Выложите все овощи. Готовьте в режиме «Мультиповар» 20 мин.

Если картофель не приготовился, оставьте еще на 10 мин.

Запеченные баклажаны

1 баклажан (крупный), 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 2–3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Баклажан нарежьте кубиками. Лук и чеснок очистите, мелко нарежьте, обжаривайте их на растительном масле в режиме «Выпечка» около 10 мин. Добавьте к ним кубики баклажана. Готовьте около 30 мин. в режиме «Выпечка». Потом положите сметану, посолите, поперчите. Готовьте еще 10 мин.

Кабачок с фасолью в сметанном соусе

4 помидора черри, 1 кабачок, 1 помидор, 1 морковка, 1 луковица, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 200 г фасоли (консервированной), 200 г сметаны, 100 г сыра (любого), 1 столовая ложка растительного масла, специи (любые), перец, соль.

Кабачок очистите и нарежьте кубиками, лук – полукольцами. Морковь и сыр натрите на крупной терке. Помидор нарежьте кубиками. Из фасоли слейте жидкость. В чашу мультиварки налейте растительное масло. Положите кабачок, лук и морковь. Готовьте в режиме «Жарка» 15 мин. Затем добавьте помидор и фасоль, соль и перец по вкусу. Яйцо слегка взбейте, смешав со сметаной. Яично-сметанной смесью залейте рагу. Украсьте сверху помидорами черри. Закройте крышку и готовьте в режиме «Выпечка» 45 мин. За 10 мин. до окончания готовки овощи посыпьте тертым сыром и мелко нарезанной зеленью. Добавьте чеснок и специи.

Тыковник

300 г тыквы, 200 г пшена, 600 мл молока, топленое масло, сахар, соль.

Тыкву очистите и нарежьте небольшими кубиками, немного обжарьте на сковороде на топленом масле, слегка присыпав сахаром. Выложите обжаренную тыкву в кастрюлю мультиварки вместе с маслом, добавьте промытое пшено, влейте молоко. Посолите. Закройте крышку и готовьте в режиме «Молочная каша». В готовую кашу можно добавить сливочное масло.

Запеканка из овощей с сыром

200 г помидоров, 200 г болгарского перца, 200 г сыра (любого), 2 кабачка (небольших), 1 луковица, 120 мл сливок, 2 столовые ложки сметаны, 1–2 зубчика чеснока, приправа «Прованские травы», соль.

Перец и помидоры нарежьте кубиками. В чашу мультиварки влейте масло и добавьте овощи, соль. Включите режим «Выпечка» на 20 мин. Лук и кабачки очистите, нарежьте полукольцами, отправьте в чашу мультиварки, добавьте прованские травы, перемешайте и готовьте еще 20 мин. Затем добавьте измельченный чеснок, сливки, тертый сыр и включите еще раз режим «Выпечка» на 15 мин.

Икра из свеклы

1 кг свеклы, 3 помидора, 1 болгарский перец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 50 мл воды, соль.

Овощи тщательно вымойте. Перец нарежьте тонкой соломкой. Лук мелко нарежьте. Помидоры нарежьте небольшими кубиками или натрите на мелкой терке. Свеклу очистите, натрите на крупной терке. Выложите все в мультиварку, добавьте масло, воду, соль. Перемешайте.

Включите режим «Тушение» на 1 ч. Готовую икру остудите и уберите на некоторое время в холодильник. Подавайте икру как гарнир к рыбе или мясу.

Тушеные овощи

300 г фасоли (замороженной), 4 помидора (консервированных), ½ кочана капусты, 1 репка, 1 луковица, 1 болгарский перец, 1 картофелина, 1 яблоко, 1 стебель сельдерея, 2 чайные ложки томатной пасты, оливковое масло, соль.

Овощи нарежьте ломтиками, яблоко – кубиками. Все уложите в мультиварку, посолите, влейте немного оливкового масла, добавьте томатную пасту. Готовьте в режиме «Тушение» 50 мин.

Овощная смесь на пару

450 г овощной смеси (замороженной), 200 г брокколи, 200 мл воды, перец, соль.

В чашу мультиварки влейте воду. Установите форму для варки блюд на пару. Выложите в форму смесь овощей и брокколи, добавьте соль, перец и включите режим «Варка на пару» на 15–20 мин.

Овощное рагу на пару

150 г брокколи, 150 г брюссельской капусты, ½ кочана цветной капусты, ⅓ часть тыквы, 100 г стручковой фасоли, 50 г зеленого горошка, 2 болгарских перца, по 1 моркови, 1 кабачок, крупному помидору, лук-порей, корень сельдерея, пряности, перец, соль.

Овощи очистите и нарежьте средними кусочками. Выложите овощи в мультиварку, посолите, поперчите, добавьте пряности. Готовьте в режиме «Варка на пару» 20–30 мин.

Подавайте с зеленью, оливковым маслом или сметаной.

Алжан-сандал

3 помидора, 2–3 картофелины, 2 баклажана (средних), 2 морковки, 2 болгарских перца, 4 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), корица (молотая), гвоздика (молотая), перец, вода, соль.

Все овощи очистите и нарежьте небольшими ломтиками. В мультиварку налейте немного воды и растительное масло. Уложите овощи слоями: картофель, морковь, баклажаны, болгарский перец, помидоры.

Добавьте приправы (любые), соль и перец. Закройте крышку, готовьте в режиме «Тушение» 60 мин. За 20 мин. до готовности добавьте измельченный чеснок и мелко нарезанную зелень.

Печеный картофель

6 картофелин, 50 г свиного сала, растительное масло, хмели-сунели, соль.

Картофель очистите, нарежьте на четвертинки, добавьте несколько кусочков сала, приправьте хмели-сунели, посолите. Влейте немного растительного масла. Готовьте в режиме «Выпечка» 50 мин.

Запеченный картофель с тыквой

800 г тыквы, 400 г картофеля, 250 г сыра (любого, твердых сортов), 4–5 помидоров черри, 400 мл сливок, 4 столовые ложки оливкового масла, тимьян, перец, соль.

Тыкву очистите и нарежьте небольшими ломтиками. Картофель очистите, нарежьте крупными ломтиками. Небольшой клубень можно разрезать на 3–4 части. Сливки и большую часть натертого сыра смешайте, посолите, поперчите, добавьте тимьян. Масло влейте в кастрюлю мультиварки, выложите картофель и тыкву. Залейте овощи сливочно-сырной смесью, добавьте нарезанные помидоры. Все посыпьте остатками сыра. Готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин.

Картофель с грибами

300 г грибов (любых), 5 картофелин, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, приправа «Прованские травы», соль.

Грибы промойте, нарежьте, посолите, добавьте приправу. Лук очистите и мелко нарежьте. В кастрюлю налейте растительное масло. Выставите режим «Духовка» 3-й уровень на 10 мин. Периодически помешивайте. Пока духовка разогревается, грибы обжарьте, выложите в отдельную емкость. В мультиварку положите картофель, посолите, добавьте грибы. Готовьте в режиме «Мультиповар» 5 мин.

Овощи на пару с куриным филе

300 г куриного филе, 300 г овощей (замороженных), сок 1 лимона, сметана, оливковое масло, перец, соль.

Выложите овощи в чашу для варки. Куриное филе тонко нарежьте, отбейте и положите в овощи. Добавьте соль, перец, специи по вкусу.

На дно мультиварки налейте воду. Готовьте овощи и филе в режиме «Варка на пару» 20 мин. При подаче сбрызните блюдо оливковым маслом и лимонным соком. Подавайте со сметаной.

Лечо

1 кг томатного пюре, 6 болгарских перцев, 4 луковицы (небольшие), 80 мл растительного масла, 15 мл 6 %-ного уксуса, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, черный перец горошком, лавровый лист.

Перец и лук очистите, нарежьте дольками. В кастрюлю мультиварки положите перец, лук, томат, сахар, соль. Все хорошо перемешайте. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Затем добавьте специи и уксус, хорошо перемешайте. Дайте остыть.

Капоната

1 баклажан, 1 луковица, 3 стебля сельдерея, 80 г томатов (в собственном соку), 30–40 г маслин (без косточек), 1 ½ столовые ложки сахара, 1 столовая ложка каперсов, 1 столовая ложка кедровых орешков, 100 мл оливкового масла, 50 мл винного уксуса, перец, соль.

Баклажан очистите, разрежьте пополам, посолите и оставьте на 20 мин. Затем промойте, просушите бумажным полотенцем и нарежьте на маленькие кубики. В чашу мультиварки влейте оливковое масло, выложите баклажан, включите режим «

Выпечка» и обжарьте до мягкости в течение 10 мин. Готовый баклажан выложите в отдельную чашу.

В чаше мультиварки обжарьте мелко нарезанный лук, сельдерей, томаты, каперсы и очищенные орехи. Готовьте в режиме «Выпечка» 15 мин. Затем отправьте туда же баклажан. Отдельно смешайте уксус, сахар, соль, перец и нагрейте на плите. Влейте в овощную смесь, закройте крышкой, включите режим «Тушение» и готовьте до тех пор, пока все овощи не станут мягкими. Затем остудите и уберите в холодильник на некоторое время.

Кабачок с фасолью в сметанном соусе

1 кабачок, 1 банка (400 г) фасоли (консервированной), 1 помидор, 1 луковица, 1 морковка, 1 яйцо, 200 г сметаны, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 1 столовая ложка растительного масла, зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Кабачок и помидор нарежьте кубиками, лук – полукольцами. Морковь натрите на крупной терке. Из фасоли слейте жидкость. Сыр натрите на терке. В чашу мультиварки влейте масло, выложите кабачок, лук, морковь и готовьте в режиме «Жарка» в течение 15 мин. Через 15 мин. в чашу добавьте нарезанный помидор, фасоль, перец, соль. Яйцо взбейте со сметаной и залейте овощи. За 10 мин. до окончания режима посыпьте все тертым сыром и мелко нарезанной зеленью.

Овощное ассорти на пару

150 г брюссельской капусты, 150 г брокколи, 100 г стручковой фасоли, ½ тыквы, ½ кочана цветной капусты, 1 кабачок, 1 морковка, 1 стебель лука-порея, сметана, оливковое масло, специи (любые), молотый черный перец, вода, соль.

Овощи очистите и нарежьте, выложите в чашу мультиварки, посолите, добавьте перец и специи по вкусу. Залейте овощи водой. Готовьте в режиме «Варка на пару» 25–30 мин. Перед подачей на стол посыпьте овощи свежей зеленью, сбрызните оливковым маслом. Подавайте со сметаной.

Белые грибы с картофелем

1 ½ кг белых грибов (свежих), 3 картофелины (крупные), 1 луковица, 4 ½ столовых ложек растительного масла, специи (любые), соль.

Свежие грибы очистите и хорошо промойте. Отварите в течение 25–30 мин., воду слейте. Залейте свежей водой и варите еще 15 мин. Готовые грибы нарежьте небольшими кусочками. Картофель почистите, нарежьте кубиками, лук – полукольцами. В чашу мультиварки налейте масло. Включите режим «Подогрев», когда масло закипит, положите грибы и лук. При открытой крышке выставите режим «Выпечка». Добавьте к грибам картофель, посолите, поперчите. Включите режим «Обычный». Крышку оставьте открытой, чтобы влага свободно испарялась из грибов.

В конце приготовления выставите режим «Выпечка».

Тушеные овощи-ассорти

½ кочана капусты, 1 репка, 1 луковица, 1 болгарский перец, 1 картофелина, 1 яблоко, 1 стебель сельдерея, 250 мл томатного сока, оливковое масло, соль.

Овощи очистите, нарежьте небольшими кубиками или ломтиками. Посолите, влейте оливковое масло, томатный сок. Готовьте овощи в режиме «Тушение» в течение 50 мин.

Овощной соус

500 г моркови, 500 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 100 г баклажанов, 50 г томатной пасты, 100 мл томатного сока, 150 мл воды, растительное масло, смесь карри, паприка, кориандр (молотый), зира, острый красный перец, черный молотый перец, соль.

На дно чаши мультиварки налейте немного растительного масла. Морковь, лук, болгарский перец и баклажаны нарежьте мелкими кубиками. Влейте томатный сок, добавьте томатную пасту, специи (любые), посолите. Влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» в течение 60 мин.

Винегрет на пару

3 картофелины, 2 огурца (соленых), 1 морковка, 1 свекла, 1 луковица, 3 столовые ложки квашеной капусты, растительное масло, соль.

Морковь и свеклу очистите и нарежьте кубиками, положите в чашу мультварки. Готовьте в режиме «Варка на пару» 30–40 мин. Потом также сварите свеклу (40–50 мин). Готовые овощи выньте, накройте их полотенцем, чтобы постепенно остывали. Когда свекла остынет, выложите ее на отдельную тарелку, перемешайте с небольшим количеством растительного масла. Добавьте мелко нарезанные соленые огурцы, лук и квашеную капусту. Все посолите по вкусу, добавьте немного масла. Все перемешайте.

Овощи, запеченные слоями

5 картофелин, 1 луковица, 1 морковка, 1 кабачок, 1 баклажан, 1 помидор, 100 г сыра (любого), растительное масло, специи (любые), соль.

Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, уложите слоями нарезанные кружочками или полукружочками овощи. Сверху посыпьте тертым сыром. Готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин.

Картофельная запеканка

1 кг картофеля, 500 г свиного фарша, 4 яйца, 2 луковицы, сыр (любой, тертый), 1 пучок укропа, растительное масло, соль.

Картофель отварите, натрите на терке. Добавьте 2 яйца и нарезанные головку лука и укроп, соль. Фарш обжарьте на сковороде в течение 10 мин. Смешайте фарш, 2 яйца и оставшийся лук, добавьте соль и специи. Все хорошо перемешайте. В мультиварку налейте растительное масло. Картофельную массу разделите на 2 равные части. Одну из них уложите на дно чаши, разровняйте и сверху посыпьте тертым сыром по вкусу. Выложите фарш и тоже посыпьте сыром. Сверху положите остальной картофель. Готовьте в режиме «Выпечка» 50–60 мин.

Теплый картофель с каперсами и рукколой

3–4 картофелины, 20–25 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка каперсов, 1 чайная ложка измельченной зелени укропа, 5–7 листья рукколы, вода, соль.

Картофель очистите и разрежьте на четыре части. Выложите в чашу мультиварки и залейте водой. Добавьте соль, сливочное масло и включите режим «Варка» на 30 мин. Приготовьте соус: соедините сметану с зеленью укропа и измельченным чесноком. Готовый картофель полейте соусом, добавьте каперсы и украсьте листьями рукколы.

Овощное сотэ

½ кочана капусты (небольшого), 3 болгарских перца, 3 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, растительное масло, красный острый перец, соль.

Капусту нашинкуйте, сладкий перец очистите от семян и нарежьте небольшими кусочками. Дольками нарежьте помидоры. Лук очистите и нарежьте полукольцами, чеснок – тонкими полосками. Дно чаши мультиварки смажьте растительным маслом.

Все овощи уложите, посолите и хорошо перемешайте. Готовьте сотэ в режиме «Выпечка» 40 мин., помешивая. По окончании режима оставьте овощи на подогреве на 20 мин.

Запеканка из капусты с томатом

300 г белокочанной капусты, 200 г сметаны, 50 г майонеза, 150 г муки, 2 луковицы, 2 яйца, 1 морковка, 2 столовые ложки растительного масла или жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка разрыхлителя, зелень укропа и петрушки, специи (любые), соль.

Обжарьте нарезанные лук и морковь до золотистой корочки. Капусту тонко нашинкуйте, добавьте к луку и моркови. Когда капуста будет готова, положите томатную пасту и тушите все до готовности. Муку смешайте с разрыхлителем, просейте. Добавьте кефир, майонез, яйца. Посолите, добавьте специи и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

Все хорошо перемешайте, чтобы получилась смесь консистенции густой сметаны.

Обжаренные овощи залейте тестом, посыпьте панировочными сухарями. Запекайте в режиме «Выпечка» 40 мин.

Капустный рулет

300 г мясного фарша (любого), 50 г изюма, 10 черносливен, 6 листьев капусты, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 морковка, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа и петрушки, ½ чайной ложки тертой цедры лимона, 200 мл томатного сока, 100 мл сливок, специи (любые), соль.

Капустные листья опустите на 5 мин. в кипящую воду. Достаньте, дайте воде стечь и остудите. В фарш добавьте измельченный чернослив, изюм, мелко нарезанные зеленый лук, яйцо. Посолите, поперчите, хорошо перемешайте. Томатный сок смешайте со сливками, положите тертую цедру лимона. Посолите, добавьте специи по вкусу. Капустные листья разложите, выложите на них фарш. Скатайте рулетом. Дно чаши мультиварки смажьте маслом, положите в нее лук, нарезанный полукольцами, слой мелко нарезанной моркови. Выложите рулеты, залейте заливкой. Крышку закройте и тушите 30–40 мин. в режиме «Тушение».

Капуста с фасолью

1 кочан капусты (небольшой), 320 г говяжьей тушенки, 250 г фасоли (в томате), 2 морковки, зелень (любая), соль.

Капусту тонко нашинкуйе. Морковь очистите, нарежьте соломкой. В чашу мультиварки налейте немного растительного масла, поставьте на режим «Выпечка». Положите в мультиварку морковь и готовьте 5–8 мин. Потом добавьте капусту и тушите 15 мин. Выключите режим «Выпечка», положите в мультиварку фасоль. Добавьте тушенку, предварительно размяв ее. Все посолите, влейте 2–3 ст. л. воды. Поставьте на режим «Тушение» на 60 мин. Готовое блюдо перемешайте, приправьте зеленью.

Тушеные овощи

4 картофелины, 3 кабачка, 2 морковки, 1 луковица, 1 сладкий перец, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, вода, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Картофель и кабачки нарежьте средними кубиками, лук маленькими кубиками, а морковь тонкой соломкой. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите подготовленные овощи. Включите режим «Выпечка» на 20 мин. Влейте немного воды, добавьте черный молотый перец, соль, перемешайте.

Переключите мультиварку на режим «Тушение» на 30 мин. Готовое блюдо украсьте измельченным зеленым луком.

Кабачковая икра

3 кабачка, 2 луковицы, 2 помидора, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, растительное масло, молотый красный перец, соль.

Лук очистите и мелко нарежьте. Морковь натрите на крупной терке. Лук обжарьте с морковью на масле в мультиварке 10 мин. Перец нарежьте небольшими кубиками. Добавьте его к луку, слегка поперчите, посолите. Жарьте еще 5 мин. Помидоры и кабачок натрите на терке, чеснок мелко порежьте. Положите в мультиварку, посолите, перемешайте. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 мин.

Тушеные в сливках овощи

8 картофелин, 2 помидора, 1 кабачок, 1 зубчик чеснока, 0,3 вилка белокочанной капусты, 200 мл сливок, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Вымойте и очистите овощи. Нашинкуйте капусту. Картофель и кабачок нарежьте средними кубиками. Чеснок мелко порубите. Томаты натрите на крупной терке. Налейте в мультиварку растительное масло и обжаривайте картофель в режиме «Выпечка» 15 мин. Добавьте в мультиварку остальные овощи, соль и сливки. Все перемешайте и готовьте в режиме «Тушение» 1 ч.

Тушеный картофель с капустой

4 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 0,25– 0,3 вилка белокочанной капусты, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 150 мл воды, соль.

Вымойте и очистите овощи. Мелко нарежьте лук, натрите на крупной терке морковь. Налейте в мультиварку растительное масло и обжаривайте лук в режиме «Выпечка» в течение 5 мин., затем добавьте морковь и обжаривайте еще 5 мин. Картофель нарежьте соломкой, а капусту нашинкуйте. Выложите их в мультиварку, добавьте соль и горячую воду.

Включите режим «Тушение» на 30 мин. Добавьте к овощам томатную пасту, перемешайте и готовьте в том же режиме еще 10 мин.

Запеченный картофель с сыром

10 картофелин, 80 г сыра (любого, твердых сортов), 80 г сметаны (низкой жирности), 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Картофель вымойте, очистите. Нарежьте его ломтиками толщиной ½ см, посолите. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите картофель. Полейте картофель растопленным сливочным маслом, выложите на него сверху сметану и посыпьте тертым сыром. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 40 мин.

Баклажанная икра

2 баклажана, 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, тимьян, базилик, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте лук и сладкий перец тонкой соломкой, баклажаны кубиками, томаты тонкими ломтиками. Чеснок мелко порубите. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите овощи. Включите прибор в режиме «Тушение» на 30 мин. Посолите овощи, добавьте специи и перемешайте. Готовьте блюдо в том же режиме еще 15–20 мин.

Каша с овощами

160–180 г цельной крупы (любой), 3 помидора, 1 сладкий перец, 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 400 мл воды, соль.

Промойте крупу и всыпьте в мультиварку, залейте водой, посолите и варите в режиме «Тушение» 30 мин. Овощи вымойте и очистите. Лук, томаты и морковь нарежьте маленькими кубиками, сладкий перец соломкой. Пассеруйте лук и морковь в растительном масле на сковороде в течение 10 мин. Затем добавьте к ним сладкий перец и томаты, перемешайте и обжаривайте еще 10 мин. Переложите подготовленные овощи в крупу, при необходимости добавьте воду и соль, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 10 мин.

Овощная икра

4 зубчика чеснока, 3 морковки, 2 помидора, 2 луковицы, 2 сладких перца, 1 кабачок, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, орегано, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте тонкой соломкой, кабачок средними кубиками, морковь кружочками, сладкий перец длинными полосками, а томаты тонкими ломтиками. Налейте в мультиварку растительное масло и выложите кабачок и лук. Включите режим «Выпечка» на 15 мин.

Периодически перемешивайте обжаривающиеся овощи. Добавьте к ним остальные ингредиенты и перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30–40 мин.

Перец, фаршированный овощами

5 сладких перцев, 5 морковок, 2 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, вода, соль.

Вымойте овощи. У сладкого перца удалите сердцевину. Лук нарежьте маленькими кубиками, морковь натрите на крупной терке. Томаты нарежьте тонкими ломтиками. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте морковь. Включите для этого режим «Выпечка» на 10 мин. Добавьте в морковь лук и обжаривайте еще 5 мин., посолите, перемешайте. Перцы начините обжаренными овощами и уложите вертикально в мультиварку. Сверху положите ломтики томатов. Налейте в мультиварку воды так, чтобы перцы на треть были выше ее уровня. Включите прибор в режиме «Тушение» на 1 ч.

Запеканка с кабачком

120 г макаронных изделий, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 1 яйцо, 1 кабачок, 1 сладкий перец, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Натрите кабачок на крупной терке, а из сладкого перца приготовьте пюре в блендере. Сыр натрите на мелкой терке. Промойте и обсушите укроп, мелко порубите. Смешайте подготовленные овощи и сыр. Добавьте в полученную массу томатную пасту и черный молотый перец, немного соли и перемешайте. Смажьте растительным маслом дно мультиварки. В томатно-овощную массу добавьте сухие макаронные изделия и перемешайте. Выложите массу для запекания в мультиварку. Все макаронные изделия полностью погрузите в овощную массу. Включите прибор в режиме «Выпечка» на 45 мин.

Фасоль с овощами

175 г красной фасоли, 2 помидора, 2 луковицы, 1 морковка, 1 столовая ложка растительного масла, 1 л воды, красный молотый перец, соль.

Промойте фасоль и залейте водой на 8 ч. Вымойте и очистите овощи. Лук и томаты нарежьте маленькими кубиками, а морковь натрите на крупной терке. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте овощи в течение 10 мин. Включите для этого режим «Выпечка». Положите в мультиварку фасоль, поперчите, посолите и залейте водой. Включите режим «Гречка».

Стручковая фасоль в томате

500 г стручковой фасоли, 3 помидора, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 морковка, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, вода, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте маленькими кубиками, а морковь тонкими кружочками. Стручки фасоли обрежьте с двух концов и нарежьте кусочками.

Налейте в мультиварку растительное масло и обжарьте морковь. Для этого включите режим «Выпечка» на 5 мин. Добавьте к моркови лук, перемешайте и обжаривайте еще 5 мин. Выложите в мультиварку подготовленную фасоль и включите режим «Тушение». Томаты обдайте кипятком и снимите с них кожицу. Приготовьте в блендере пюре из томатов, зелени, чеснока с добавлением соли и черного молотого перца.

Залейте полученным соусом фасоль, при необходимости добавьте воду и перемешайте. Тушите блюдо 20–25 мин.

Кабачок с томатом и сыром

2 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 кабачок, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите, нарежьте все кубиками, а чеснок пропустите через чеснокодавилку. Смешайте кубики кабачка с пшеничной мукой. Налейте в мультиварку растительное масло и обжаривайте их в режиме «Выпечка» в течение 15–20 мин. Добавьте к ним чеснок, томаты, поперчите, посолите, перемешайте и готовьте в режиме «Тушение» 15 мин. Натрите сыр на терке и посыпьте им готовящиеся овощи. Тушите блюдо еще 10 мин.

Рис с овощами и бобовыми

360 г риса, 100 г зеленого горошка, 100 г стручковой фасоли, 100 г брокколи, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, вода, черный молотый перец, соль.

Промойте и отварите в подсоленной воде рис. Овощи вымойте и очистите. Нарежьте лук маленькими кубиками, чеснок измельчите, а брокколи и стручковую фасоль нарежьте кусочками. Налейте в мультиварку растительное масло, выложите лук и включите режим «Выпечка» на 10 мин. Добавьте остальные овощи, за исключением чеснока, поперчите и посолите, перемешайте их. Включите тот же режим на 10 мин. Положите в полуготовые овощи рис, добавьте чеснок, перемешайте и включите режим «Тушение» на 10–15 мин.

Грибы с куриной печенью

400 г шампиньонов, 250 г куриной печени, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, вода, соль.

Налейте в чашу мультиварки масло, установите режим «Выпечка». Лук нарежьте тонкими полукольцами и выложите в чашу. Готовьте 10 мин. Печень промойте, разрежьте каждую пополам, очистите от сосудов. Смешайте печень с нарезанными грибами, добавьте к луку и готовьте в течение 10 мин. Затем перемешайте. Если жидкости мало, влейте 2–3 ст. л. горячей воды. Готовьте еще 10 мин.

Грибы с рисом

350 г шампиньонов, 150 г риса, 100 г сыра (любого), 40 г белых грибов (сушеных), 1 луковица, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка тимьяна (сушеного), 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки черного молотого перца, 900 мл грибного бульона, вода.

Сварите на плите сушеные грибы. После того как грибы закипят, варите их еще 5 мин. Оставьте грибы на 30 мин., не сливая воду. Перелейте отвар в чашку. Грибы нарежьте кусочками. Лук нарежьте произвольно. Тимьян добавьте к грибам. Шампиньоны промойте и некрупно нарежьте. Растопите сливочное масло в чаше мультиварки. Рис промойте, всыпьте в мультиварку. Добавьте лук к рису и перемешайте. Влейте грибной бульон. Закройте крышку и готовьте в режиме «Плов/ Гречка» 30 мин. Затем оставьте блюдо на 10 мин. Добавьте тертый сыр, тимьян, белые грибы и шампиньоны. Грибной отвар также влейте в мультиварку. Посолите, поперчите. Перемешайте и закройте крышку. Дождитесь сигнала.

Грибы в сметане

500 г лесных грибов (любых), 100 г сметаны, 2 луковицы, растительное масло, соль.

Грибы вымойте и очистите, нарежьте кусочками. Лук очистите и нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки налейте немного растительного масла и готовьте в режиме «Выпечка» в течение 40 мин. Лучше всего жарить грибы с открытой крышкой, чтобы блюдо не получилось очень жидким. Через 20 мин. добавьте нарезанный лук и продолжайте готовить с закрытой крышкой до окончания программы. Добавьте сметану и соль. Готовьте в режиме «Тушение» еще 5 мин. Подавайте, посыпав зеленью.

Грибы с мясом и картофелем

450 г шампиньонов, 450 г говядины, 4 картофелины (крупные), 2 луковицы, 1 морковка, 500 мл воды, растительное масло, специи (любые), соль.

Овощи вымойте и очистите. Мясо нарежьте кубиками или брусочками, морковь натрите на терке, лук нарежьте кубиками. Шампиньоны нарежьте пластинками. Мясо обжаривайте в чаше мультиварки на масле в режиме «Выпечка» в течение 20 мин., периодически перемешивая. Добавьте грибы и готовьте еще в течение 10 мин. Потом выложите лук и готовьте еще 15 мин. Картофель крупно нарежьте и добавьте к мясу и грибам. Все хорошо перемешайте, посолите, добавьте специи и влейте воду.

Установите режим «Выпечка» и готовьте 50 мин., время от времени перемешивая.

Лесные грибы с рисом и сыром

400 г лесных грибов (подосиновики, лисички и проч.), 200 г риса, 100 г сыра (любого), 5 столовых ложек измельченного репчатого лука, 1,3 л воды, растительное масло, соль.

В чашу мультиварки налейте масло и в режиме «Жарка» или «Выпекание» обжарьте лук. Потом добавьте промытый рис, перемешайте и готовьте до прозрачности, регулярно помешивая. Грибы предварительно промойте и нарежьте на крупные куски. Добавьте их к обжаренному луку и рису. Влейте горячую воду. Перемешайте, закройте крышку и готовьте в течение 20 мин. в режиме «Низкое давление». Выложите блюдо на теплую тарелку и посыпьте тертым сыром.

Грибы с рисом и морковью

400 г грибов (любых), 200 г риса, 1 луковица, 1 морковка, чеснок (сушеный), вода, соль.

Грибы вымойте, нарежьте и отварите в подсоленной воде. Лук очистите, мелко нарежьте, морковь натрите на терке. В чашу мультиварки выложите все ингредиенты и влейте воду, посолите, добавьте чеснок по вкусу. Готовьте в режиме «Плов» 40 мин.

Тушеные грибы с картофелем

500 г опят, 4 картофелины, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите нарезанные грибы и готовьте в режиме «Экспресс» 15–20 мин., чтобы выпарилась жидкость. Потом добавьте тонко нарезанный картофель и мелко нарезанный лук, посолите, поперчите. Все перемешайте и готовьте еще 25–30 мин., периодически помешивая.

Грибная запеканка

500 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, 12 помидоров черри, 10 картофелин, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка манки, 2 чайные ложки пшеничной муки, ½ чайной ложки смеси перцев, 1 л воды, зелень петрушки, растительное масло, соль.

Для соуса к грибам: 100 г сметаны 20 %-ной жирности, 30 г пшеничной муки, 1 чайная ложка соли.

Для соуса к картофелю: 100 г сметаны 20 %-ной жирности, 2 яйца, соль.

Налейте в чашу мультиварки воду и установите контейнер для варки на пару. Положите очищенный и разрезанный на четыре части картофель. Готовьте в режиме «Варка на пару» в течение 20 мин. После сигнала выньте картофель и дайте ему остыть. Затем пропустите через мясорубку. Выложите в глубокую тарелку сметану и смешайте с яйцами и солью. Затем соедините соус с картофельной массой и снова все перемешайте до однородной массы. Тарелку накройте пищевой пленкой. Установите режим «Выпечка» на 40 мин. В чашу мультиварки налейте растительное масло и обжаривайте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте к нему нашинкованные грибы и жарьте до готовности начинки.

После готовности посолите, поперчите, добавьте измельченный чеснок, сметану и пшеничную муку. Все хорошо перемешайте. Переложите готовую начинку в глубокую тарелку и накройте ее пленкой. Смажьте чашу сливочным маслом, посыпьте манкой. Выложите половину картофельной массы, разровняйте и выложите ровным слоем грибную начинку. Сверху положите оставшуюся картофельную массу и снова разровняйте. Готовьте в режиме «Выпечка» 65 мин. Затем оставьте запеканку в мультиварке на режиме «Подогрев» на 20–30 мин. Переложите на блюдо и смажьте сверху сливочным маслом. Подавайте с помидорами черри.

Овощное рагу со сливками

8–10 картофелин, 2 помидора, 1 кабачок (молодой), 1 зубчик чеснока, ½ вилка белокочанной капусты, 200 мл 10 %-ных сливок, растительное масло, соль.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками картофель, кабачок, помидоры, мелко нашинкуйте капусту, измельчите чеснок. Установите в мультиварке режим «Жарка» и нагрейте растительное масло. Сначала выложите в чашу мультиварки картофель, подрумяньте его, затем добавьте кабачок, помидоры и чеснок. Выложите капусту, посолите, влейте сливки и все перемешайте. Включите режим «Тушение» или «Выпечка», закройте крышку и готовьте 60 мин.

Овощное рагу с зеленым горошком

3 морковки, 2 картофелины, 1 болгарский перец, ½ вилка капусты, 100 г зеленого горошка (консервированного), 1 чайная ложка соли.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками морковь и картофель, капусту и перец – соломкой. Установите режим «Тушение» и потомите овощи в течение 30 мин., добавив немного воды (200 мл). По завершении добавьте в рагу горошек, посолите и перемешайте. Посыпьте мелко нарезанной зеленью и подавайте рагу на стол.

Овощное рагу

400 г картофеля, 300 г кабачков, 200 г помидоров, 1 луковица, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, специи (любые), соль.

Овощи очистите. Картофель и кабачки нарежьте крупными брусочками. Лук нарежьте полукольцами, помидор небольшими дольками. Морковь нарежьте кружочками или крупными кубиками. Все овощи выложите в чашу мультиварки, предварительно налив в нее растительное масло. Посолите, добавьте специи и готовьте блюдо на режиме «Плов» 40 мин.

Овощное рагу с кабачками и баклажанами

3 помидора, 2 луковицы, 2 кабачка, 2 баклажана, 1 морковка, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками баклажаны и кабачки, посолите и отставьте в сторону. Лук нарежьте полукольцами, морковь нашинкуйте соломкой, помидоры обдайте кипятком и снимите с них кожицу. Мякоть двух помидоров нарежьте кубиками, а третий нарежьте дольками. Установите режим «Выпечка», нагрейте в чаше масло и выложите морковь. Готовьте до полупрозрачности. Слоями выложите на морковь овощи: баклажаны, помидоры, кабачки, лук, баклажаны, помидоры, кабачки, лук. Дольки помидоров. Каждый слой посолите и поперчите.

Готовьте в режиме «Выпечка» в течение 1 ч. Затем, не открывая крышку, оставьте рагу еще на 20 мин. в режиме «Подогрев».

Овощное рагу с грибами

4 картофелины, 2 зубчика чеснока, 1 кабачок, 1 луковица, 1 помидор, 1 морковка, 250 г грибов (любых), растительное масло, специи (любые), вода, соль.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками лук, картофель, помидор и кабачок, грибы нарежьте пластинками, морковь натрите на крупной терке. Установите режим «Выпечка», влейте в чашу масло и обжаривайте лук и морковь 10 мин. Добавьте остальные овощи, посолите, добавьте специи и перемешайте, влив горячую воду, чтобы она покрывала ингредиенты. Готовьте рагу еще 50 мин. в режиме «Выпечка» или 90 мин. в режиме «Тушение».

Овощное рагу с говядиной

6 картофелин, 2 луковицы, 1 морковка, 500 г говядины, специи (любые), растительное масло, вода, соль.

Овощи вымойте и очистите. Мясо нарежьте небольшими кусочками. Выложите в чашу мультиварки и готовьте в режиме «Жарка» 30 мин., добавив растительное масло.

Лук мелко нашинкуйте, морковь нарежьте крупными кубиками. Морковь и лук добавьте в мультиварку к мясу спустя 15 мин. от начала приготовления мяса. Картофель нарежьте крупными кусками. Выложите нарезанный картофель на мясо, морковь и лук. Влейте воду.

Посолите, добавьте специи. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ½ ч.

Картофель с сыром

800 г картофеля, 50 г сыра (любого), 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка прованских трав, ½ чайной ложки чеснока (сушеного), черный молотый перец.

Картофель очистите и нарежьте тонкими кружочками. Соедините в чаше мультиварки картофель с растительным маслом, солью, перцем, чесноком и прованскими травами. Сверху посыпьте тертым сыром и готовьте блюдо в режиме «Выпечка» 1 ч. Помешивайте картофель каждые 20 мин.

Жареный картофель

5 картофелин, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Картофель очистите. Нарежьте соломкой или ломтиками. В чашу мультиварки положите сливочное масло и картофель. Установите режим «Выпечка» и готовьте 40 мин. Измельчите чеснок и мелко нарежьте укроп. Откройте мультиварку за 10 мин. до окончания режима. Добавьте соль, перец, чеснок и укроп. Все хорошо перемешайте, закройте крышку и готовьте еще 10 мин.

Тушеные грибы с картофелем

500 г грибов (любых), 5 картофелин, 2 луковицы, 4 столовые ложки тертого сыра (любого), зелень (любая), растительное масло, специи (любые), 100 мл воды, соль.

Грибы вымойте и нарежьте на кусочки. Картофель очистите и нарежьте кубиками, лук нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки влейте растительное масло, установите режим «Выпечка» и обжаривайте лук до золотистого цвета, затем добавьте нарезанные грибы и обжаривайте их вместе с луком. Посолите, добавьте специи и готовьте 20 мин., слегка помешивая. Затем добавьте картофель, влейте воду, еще раз посолите и добавьте специи. Готовьте в режиме «Тушение» 40–50 мин. После сигнала разложите блюдо по тарелкам, посыпьте сверху тертым сыром и измельченной свежей зеленью.

Тушеный картофель

5 картофелин, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки, 200 мл воды, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Картофель нарежьте небольшими кубиками. Мелко нарежьте лук. Добавьте сливочное масло в чашу мультиварки, выложите лук. Установите режим «Выпечка» и обжаривайте лук с картофелем 15 мин. Выключите мультиварку. Добавьте муку, перемешайте. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист, измельченный чеснок и сметану. Перемешайте, влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» 45 мин. После поставьте на режим подогрева на 15 мин.

Баклажан в сметане с луком

1 баклажан, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Баклажан нарежьте кубиками. Лук и чеснок очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки налейте масло и обжаривайте лук и чеснок в режиме «Выпечка» 10 мин. Добавьте кусочки баклажана, посолите, поперчите, перемешайте. Готовьте в том же режиме еще 30 мин. Добавьте сметану и готовьте еще 10 мин.

Морковь в молоке

2–3 морковки, 3 столовые ложки сахара, 300 мл молока, соль.

Морковь очистите и натрите на крупной терке. Выложите морковь в чашу мультиварки и залейте молоком. Добавьте сахар и соль, перемешайте. Готовьте в режиме «Гречка» в течение 30 мин. Подавайте, посыпав пряными травами.

Тушеная капуста

500–600 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Масло нагрейте в чаше мультиварки в режиме «Выпечка». Добавьте нарезанные лук и чеснок и готовьте 3 мин., периодически помешивая. Выложите нашинкованную капусту, посолите и закройте крышку. Готовьте в течение 45 мин. Помешивайте каждые 15 мин. За 10–15 мин. до окончания цикла добавьте томатную пасту, все хорошо перемешайте и снова закройте крышку. Когда цикл окончится, посолите и поперчите по вкусу.

Кабачковая икра

500 г кабачков, 3 зубчика чеснока, 2 морковки, 1 болгарский перец, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, зелень укропа, сахар, соль.

Овощи вымойте и очистите. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите нарезанный мелко лук и тертую морковь. Готовьте в режиме «Выпечка» 20 мин. Кабачки и перец нарежьте кубиками. Добавьте их в мультиварку, положите томатную пасту, соль и сахар по вкусу и готовьте еще 20 мин. в режиме «Выпечка». Затем готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. За 10 мин. до окончания добавьте измельченный чеснок и мелко нарезанный укроп. Готовые овощи переложите в блендер и измельчите в пюре.

Гарнир из кабачков

3 кабачка (небольших), сметана, зелень (любая), вода, соль.

Кабачки очистите и нарежьте кружочками толщиной 1 см. В чашу мультиварки налейте 600 мл воды. Выложите кабачки в контейнер для приготовления на пару, посолите. Готовьте кабачки в режиме «Варка на пару» 20–30 мин. Подайте с рубленой зеленью и сметаной к мясу.

Гарниры, каши, паста

Картофельное пюре

7 картофелин, 250 мл молока, 50 г сливочного масла, соль, 2 ½ л воды.

Вымойте и очистите картофель, нарежьте его крупными кусками. Поместите картофель в корзину для варки на пару. В мультиварку налейте воды и включите режим «Варка на пару» на 25 мин. Подогрейте молоко и растопите в нем сливочное масло. Переложите готовый картофель в отдельную посуду и разомните его толкушкой, подливая молоко.

Пшенно-кукурузная каша

100 г пшена, 100 г кукурузной крупы, 50 г кунжутных семян, 600 мл воды, соль.

Промойте крупу и засыпьте в мультиварку, посолите и залейте водой. Включите прибор в режиме «Рис» или «Плов». Измельчите кунжутные семена в ступке или блендере. Готовую кашу перемешайте, положите в тарелку и посыпьте кунжутом.

Овсяная каша

70 г овсяных хлопьев, 20 г сливочного масла, 550 мл воды, соль.

Овсяные хлопья всыпьте в мультиварку, залейте водой, посолите. Включите мультиварку в режиме «Молочная каша». В готовую кашу положите сливочное масло, перемешайте.

Паровой картофель

6 картофелин, вода, соль.

Картофель вымойте и очистите, нарежьте крупными кусками. Налейте в мультиварку немного воды. Поместите картофель в корзину для варки на пару, посолите. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 35 мин.

Рис с овощами

125 г риса, 1 морковка, 1 сладкий красный перец, 1 столовая ложка растительного масла, 1 веточка сельдерея, вода, соль.

Рис промойте и отварите. Для этого используйте режим мультиварки «Рис». Переложите почти готовый рис в отдельную посуду. Овощи вымойте и очистите, нарежьте их на маленькие кусочки. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте овощи в течение 10 мин. в режиме «Выпечка». Добавьте к овощам рис и включите на 15 мин. режим «Тушение».

Картофель со сметаной

8 картофелин, 2 луковицы, 1 пучок укропа, 100 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл воды, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте маленькими кубиками, а картофель ломтиками. Налейте в мультиварку растительное масло и обжаривайте картофель в режиме «Выпечка» в течение 15 мин. Периодически перемешивайте его. Добавьте в мультиварку измельченный лук, посолите, перемешайте. Готовьте в том же режиме еще 5 мин. Добавьте в воду сметану, рубленый укроп и перемешайте. Залейте соусом картофель. Переключите прибор на режим «Тушение» на 25 мин.

Кукурузная каша

170 г кукурузной крупы, 1 л молока, 20–25 г сливочного масла, сахар, соль.

Кукурузную крупу промойте и выложите в чашу мультиварки. Залейте молоком, добавьте соль, сахар, масло и перемешайте. Установите режим «Молочная каша».

Паровая цветная капуста

1 кочан цветной капусты, 1 столовая ложка оливкового масла или сметаны (низкой жирности), красный молотый перец, вода, соль.

Промойте и очистите цветную капусту, разберите ее на соцветия.

Налейте в мультиварку немного воды. Поместите капусту в корзину для варки на пару, поперчите и посолите ее. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» на 35 мин. Готовую капусту выложите на блюдо и полейте сметаной или оливковым маслом.

Тушеная морковь

4–5 морковок, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 100 мл воды, укроп (сушеный), соль.

Морковь вымойте, очистите и нарежьте кружочками. Выложите морковь в мультиварку, посолите, посыпьте сушеным укропом, залейте небольшим количеством воды и добавьте сливочное масло. Включите прибор в режиме «Выпечка» и готовьте блюдо 30 мин.

Тушеная капуста

1 вилок белокочанной капусты, 1 морковка, 1 луковица, 1 пучок зелени (любой), 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте маленькими кубиками, а морковь натрите на крупной терке. Налейте в мультиварку растительное масло и пассеруйте овощи в течение 10 мин. в режиме «Выпечка». Капусту тонко нашинкуйте, добавьте к остальным овощам, посолите и перемешайте. Переключите прибор на режим «Тушение» на 20 мин. Добавьте в блюдо сметану, перемешайте и тушите еще 15 мин.

Рис с фаршем и овощами

1 мультистакан риса, 400 г мясного фарша (любого), 400 г овощной смеси (замороженной), 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка приправы для плова, соль.

Рис промойте до чистой воды. Лук очистите, порежьте кубиками. Овощи разморозьте. На дно мультиварочной кастрюли налейте масло, добавьте лук, половину овощей и половину фарша, затем рис и оставшиеся фарш и овощи. Добавьте приправу, воду и соль.

В меню выберите режим «Гречка», звуковой сигнал известит вас о готовности блюда. Откройте крышку и перемешайте рис.

Рисовая каша

80 г риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки соли, 350 мл молока.

Выложите крупу в кастрюлю мультиварки и налейте молоко. Положите все остальные ингредиенты. Установите меню в режим «Молочная каша». После сигнала о том, что каша готова, положите сливочное масло.

Ризотто с тыквой

300 г мякоти тыквы, 250 г риса, 50 г пармезана, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 500 мл овощного бульона, 100 мл белого сухого вина, соль.

Тыкву нарежьте небольшими кубиками. В чашу мультиварки влейте оливковое масло и обжарьте на нем мелко нарезанный лук и тыкву в режиме «Выпечка» в течение 15–20 мин. После этого положите в чашу рис и обжарьте его.

Затем влейте овощной бульон, вино, добавьте соль, сливочное масло, перемешайте и включите режим «Тушение» на 1 ½ –2 ч.

Гречка с баклажанами

1 мультистакан гречневой крупы, 1 баклажан, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 250 мл воды, зелень (любая), перец, соль.

Баклажаны нарежьте кубиками, лук – полукольцами.

На сливочном масле в режиме «Выпечка» обжарьте баклажаны с луком в течение 15 мин. Затем откройте крышку, всыпьте гречку и перемешайте. Влейте 250 мл воды, добавьте соль, перец и поставьте на режим «Гречка».

Измельчите чеснок, зелень мелко нарежьте, добавьте сметану и перемешайте. Когда гречка будет готова, откройте крышку, добавьте сметану с зеленью и чесноком и перемешайте. Оставьте в режиме «Подогрев» на 10–15 мин.

Каша с тушенкой

2 мультистакана гречки, 450 г говядины (тушеной, консервированной), 50 г растительного масла, 1 луковица, 4 мультистакана воды, перец, соль.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, обжарьте на режиме «Выпечка» 7–10 мин. Лук выложите в другую посуду и отставьте в сторону. Гречку промойте и отправьте в чашу мультиварки. Добавьте воду, специи и соль. Включите режим «Гречка». Когда режим подойдет к концу, добавьте тушенку и обжаренный на растительном масле лук. Включите режим «Подогрев» на 20 мин. При желании добавьте кусочек сливочного масла.

Рисовая каша на молоке

1 мультистакан риса, 3 мультистакана молока, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, ½ чайной ложки соли.

Молоко смешайте с солью и сахаром. Засыпьте рис в кастрюлю мультиварки, добавьте сливочное масло. Залейте рис молоком. Поставьте режим «Молочная каша». После того как каша будет готова, хорошо перемешайте и поставьте на 5–10 мин. на режим «Подогрев».

Гречка с сосисками

1 мультистакан гречневой крупы, 300 г сосисок, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 400 мл воды, соль.

Включите мультиварку в режиме «Выпечка». Добавьте сливочное масло, нарезанные сосиски и лук. Обжарьте 10 мин., перемешайте и выключите режим. Промытую гречку добавьте в мультиварку, залейте воду и включите режим «Гречка» на 40 мин.

Гречневая каша на молоке

1 ½ мультистакана гречневой крупы, 4 мультистакана молока, 30 г сливочного масла, сахар, соль.

Гречневую крупу промойте и выложите в чашу мультиварки. Залейте молоком, добавьте соль, сахар и включите режим «Молочная каша». Когда режим подойдет к концу, добавьте масло.

Гречка с фаршем

1 мультистакан гречневой крупы, 350 г говяжьего фарша, 1 морковка, 1 луковица, 1 помидор, 400 мл воды, перец, соль.

Очищенный лук и помидор мелко нарежьте, морковь натрите. Овощи и фарш уложите в мультиварку, добавьте соль и перец. Закройте крышку и готовьте в режиме «Выпечка» 15 мин. Откройте крышку, перемешайте. Всыпьте гречку и снова перемешайте, добавьте воды. Поставьте на режим «Гречка».

Перловка

2 мультистакана перловой крупы, 150 г бекона, 150 г сыра (любого), 1 луковица, 400 мл воды, перец, соль.

Бекон нарежьте кубиками. Очищенный лук мелко нарежьте. В режиме «Выпечка» обжарьте лук и бекон. Готовьте 10–15 мин. Выключите режим. Всыпьте в кастрюлю мультиварки перловку, добавьте соль и перец. Налейте воды. Поставьте на режим «Плов». Готовьте около 1 ч. 20 мин.

Готовую перловку перемешайте. При подаче посыпьте тертым сыром.

Пшенная каша

160 г пшена, 1 ½ –2 мультистакана тертой тыквы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, ½ чайной ложки соли, 480 мл воды или молока.

Пшено промойте, всыпьте в кастрюлю мультиварки, добавьте молоко, сахар и соль. Тыкву натрите на крупной терке и также положите в кастрюлю. Готовьте в режиме «Молочная каша» 60 мин.

Кукурузная каша банош с грибной подливой

200 г кукурузной крупы, 30 г брынзы, 500 мл молока, 300 мл сметаны (густой), 200 мл 15–20 %-ных сливок, соль, 40 мл воды.

Для соуса: 500 г шампиньонов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, соль.

Сметану (150 мл) разведите в небольшом количестве воды и влейте в мультиварку. Туда же отправьте сливки и молоко. Включите режим «Варка на пару» и доведите до кипения. Добавьте соль. Когда смесь закипит, всыпьте кукурузную крупу и тщательно перемешайте. Включите режим «Тушение» на 40 мин. Тем временем приготовьте грибной соус: лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле, затем добавьте к нему нарезанные шампиньоны, накройте крышкой и тушите около 20 мин. В глубокую миску поместите оставшуюся сметану, всыпьте муку и хорошо размешайте. Добавьте к грибам. Готовьте в течение 5 мин. Готовую кукурузную кашу банош выложите на тарелку, полейте грибным соусом и посыпьте мелко раскрошенной брынзой.

Ячневая каша

2 мультистакана ячневой крупы, 30–40 г сливочного масла, 5 мультистаканов воды, соль.

Ячневую крупу промойте, выложите в чашу мультиварки и залейте водой. Закройте крышку мультиварки и включите режим «Каша». Когда режим завершится, добавьте соль, сливочное масло и перемешайте кашу.

Ароматная гречка с грибами

2 мультистакана гречки, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 4 мультистакана воды (горячей).

Лук и грибы мелко нарежьте. Включите режим «Выпечка» на 30 мин. Влейте в чашу мультиварки растительное масло, добавьте лук и жарьте 15 мин. Туда же добавьте грибы, закройте крышку и готовьте оставшиеся 15 мин. Гречку промойте, затем выложите в чашу мультиварки, добавьте воду, соль и включите режим «Гречка» на 35–40 мин. В готовую кашу положите кусочек сливочного масла.

Рис с брокколи

1 мультистакан риса, 3–4 соцветия (крупных) цветной капусты и брокколи (замороженных), 1 помидор, ½ морковки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 ½ мультистакана воды, специи (любые), зелень (любая), соль.

Морковь нарежьте брусочками. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите морковь, капусту, мелко нарезанный помидор и засыпьте рис. Добавьте воду и специи (любые), нарезанную зелень (любая), соль. Установите режим «Плов» на 40–45 мин.

Постный плов

1 мультистакан риса, 1 кочан капусты (средний), 1 луковица, 1 морковка, 200 мл воды, зелень (любая), соль.

Лук нарежьте, морковь натрите на крупной терке. В кастрюлю мультиварки налейте масло, выложите лук и морковь, включите режим «Выпечка» на 5 мин. Добавьте промытый рис, нарезанную капусту, включите режим «Тушение» на 10 мин. Затем налейте воду и установите режим «Тушение» на 30 мин.

В конце приготовления добавьте зелень и соль.

Шах-плов

300–400 г мяса (любого), 1 мультистакан риса, 70 г изюма, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковка, 2 зубчика чеснока, 2 листа лаваша (тонкого), 1 ½ мультистакана воды, растительное масло, перец, приправа для плова, соль.

В кастрюлю мультиварки влейте растительное масло. Затем добавьте нарезанное на кусочки мясо, тертую морковь и лук. Добавьте промытый рис, чеснок, изюм, лавровый лист, соль, перец, приправу. Влейте воду (воды для этого плова берем на полстакана меньше, чем обычно для плова в мультиварке). Важно, чтобы рис был слегка недоварен. Включите режим «Плов». По окончании режима готовый плов переложите в другую посуду, а кастрюлю вымойте.

Затем смажьте ее сливочным маслом, на дно кастрюли выложите лаваш в два – три слоя, чтобы его края свисали. Переложите плов в лаваш.

Накройте свисающими краями лаваша, полейте растопленным сливочным маслом.

Готовьте шах-плов в режиме «Выпечка» 60 мин.

Пшеничная каша

½ мультистакана пшеничной крупы, 1 ½ мультистакана молока, 20–30 г сливочного масла, 3 чайные ложки сахара.

Крупу вымойте и отправьте в чашу мультиварки. Добавьте молоко, сахар и включите режим «Молочная каша».

После завершения режима выложите кашу в тарелку и добавьте масло.

Манная каша

200 мл молока, 1 столовая ложка манки, 3 чайные ложки сахара, 10 г сливочного масла.

Влейте молоко в мультиварку, включите режим «Варка на пару», при этом крышку не закрывайте. Когда молоко закипит, в него добавьте сахар, манку и сливочное масло. Все хорошо перемешайте, закройте крышку и готовьте кашу 10–15 мин.

Манная каша с фруктами

0,25 мультистакана манной крупы, 2 мультистакана молока, 20 г сливочного масла, ½ груши, 2 чернослива, 1 столовая ложка сахара, соль.

Влейте молоко в чашу и включите режим «Пароварка» на 10 мин. Когда молоко закипит (через 6–7 мин), засыпьте крупу, сахар и соль, размешайте, чтобы не было комочков. Когда режим подойдет к концу, включите режим «Подогрев» на 20 мин. Затем добавьте масло, еще раз перемешайте, выложите в тарелки и украсьте нарезанной на небольшие кусочки грушей и черносливом.

Кукурузная молочная каша с медом

½ мультистакана кукурузной крупы, 2 ½ мультистакана молока, 20 г сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка меда, соль.

Крупу всыпьте в чашу мультиварки, добавьте соль, сахар, масло и молоко. Включите режим «Молочная каша» на 1 ч. Готовую кашу выложите в тарелку и добавьте мед.

Пшенная каша на сгущенном молоке

2 мультистакана пшена, 1 банка сгущенного молока, 20 г сливочного масла, 7 мультистаканов воды, соль.

Пшено несколько раз промойте под проточной водой. В чашу мультиварки влейте воду, добавьте к ней сгущенное молоко и тщательно размешайте. В чашу всыпьте пшено, добавьте масло и соль. Закройте крышку и включите режим «Мультиповар» на 1 ч.

Гороховая каша

2 мультистакана гороха, 20 г сливочного масла, 900 мл воды, черный молотый перец, соль.

Горох замочите в холодной воде на 1 ½ –2 ч. Выложите горох в чашу мультиварки, залейте водой, добавьте соль и перец. Включите режим «Гречка». Когда каша будет готова, добавьте сливочное масло.

Супер-каша

80 г пшеничной крупы, 200 г кабачка, 100 г куриного фарша, 80 г моркови, 30 г сливочного масла, 70 мл воды, соль.

Овощи измельчите или натрите на терке. Включите мультиварку на режим «Выпечка», выложите овощи, добавьте масло и обжарьте с открытой крышкой. Через 5 мин. добавьте в чашу фарш, соль, перемешайте, закройте крышку и готовьте еще 10–15 мин. Затем всыпьте крупу, влейте воду и включите режим «Каша» на 30–35 мин.

Рисово-пшенная каша

400 г свинины, 2 мультстакана пшена, 1 мультистакан круглого риса, 1 мультистакан длиннозернистого риса, 3 морковки (небольшие), 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 лавровых листа, 3 столовые ложки растительного масла, 10 мультистаканов воды, специи (любые), перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками и поджарьте на растительном масле вместе с мелко нарезанным луком и тертой морковью на режиме «Выпечка».

Смешайте в отдельной чаше пшено и 2 вида риса, обдайте кипятком. Затем выложите в чашу мультиварки к мясу. Влейте воду, добавь те лавровый лист, соль, специи и чеснок.

Включите режим «Плов» на 1 ч.

Рис с морковью и перцем «Диетический»

250 г риса, 1 банка (425 г) красной фасоли (консервированной), 2 морковки, 1 болгарский перец, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зеленого лука (небольшой), 3 столовые ложки растительного масла, 200 мл кипятка, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Перец очистите и нарежьте небольшими кубиками. Морковь нарежьте кружочками. Чеснок измельчите. Рис промойте и замочите в холодной воде на 30 мин. Затем снова промойте. В чашу мультиварки влейте масло, выложите рис, перец, фасоль и морковь. Добавьте соль, перец, и воду. Готовьте в мультиварке на режиме «Плов» в течение 20–25 мин. Готовый рис украсьте мелко нарезанным луком.

Плов «Крымский»

600 г мякоти свинины, 3 мультистакана риса басмати, 2 морковки, 2 помидора (средних), 1 луковица, 20 г барбариса, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка оливкового масла, 7 мультистаканов воды, горький кайенский перец (молотый), соль.

Свинину нарежьте небольшими кусочками, морковь очистите и натрите на крупной терке, очищенные лук и помидоры мелко нарежьте либо натрите помидоры на мелкой терке.

Отправьте все это в чашу мультиварки и добавьте растительное масло, соль и 1 мультистакан воды. Затем добавьте барбарис и оливковое масло. Включите режим «Выпечка» на 20 мин. Когда режим завершится, всыпьте промытый рис, залейте оставшейся водой, добавьте соль.

Чеснок очистите и разрежьте на половинки. Положите в плов. Включите режим «Плов» и готовьте в течение 1 ч. По окончании режима посыпьте плов кайенским перцем.

Вегетарианский рис

0,7 мультистакана круглозернистого риса, 50 г растительного масла, 2 луковицы, 2 морковки, ½ сладкого красного перца, 3 зубчика чеснока, 2 мультистакана воды, соль.

Рис промойте. Лук мелко нарежьте. Морковь натрите на мелкой терке. Перец нарежьте соломкой. В чашу мультиварки влейте подсолнечное масло, затем выложите рис, лук, перец и морковь. Чеснок выдавите через чеснокодавилку и положите в центр чаши. Добавьте воду, соль и включите режим «Плов» на 1 ч. После завершения режима включите его еще на 15–20 мин.

Плов из баранины

600 г баранины, 2 мультистакана риса басмати, 50 г растительного масла, 30–40 г барбариса, 2 луковицы, 3 г красного сладкого перца (хлопья паприки), 1 морковка (крупная), 4 мультистакана горячей воды, перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками, в чашу мультиварки влейте растительное масло, добавьте мясо и включите режим «Выпечка». Слегка обжарьте, затем добавьте крупно нарезанный лук и тертую морковь. Туда же добавьте соль, паприку, перец, барбарис. Перемешайте и обжаривайте в течение 5–10 мин. Затем в чашу мультиварки отправьте рис и воду, включите режим «Плов» на 1 ч.

Плов из курицы

5 куриных бедрышек, 2 мультистакана риса, 2 луковицы (небольшие), 1 морковка, 30 мл растительного масла, 5 мультистаканов кипятка, приправа для курицы, соль.

Возьмите вымытые бедрышки и снимите с них кожу. Добавьте соль, приправу и выложите в чашу мультиварки на слой из обжаренных на растительном масле лука и моркови. Добавьте промытый рис и кипяток. Включите режим «Плов» и готовьте 1 ч. Если этого будет недостаточно, поставьте еще на 30 мин.

Плов из перловки с говядиной

700 г мякоти говядины, 2 мультистакана перловой крупы, 1 луковица, 1 морковка, 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 л воды, специи (любые), приправа для плова, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на сковороде в растительном масле. В чашу мультиварки влейте масло и добавьте мелко нарезанный лук, тертую морковь и томатную пасту. Включите режим «Выпечка» на 10 мин. Затем к обжарке отправьте мясо, промытую перловку, горячую воду. Добавьте соль, перец, приправу для плова. Все перемешайте и включите режим «Плов» на 1 ч.

Плов с гранатом

300 г баранины, 2 ½ мультистакана длиннозернистого риса, 2 луковицы (средние), 2 морковки, 30–40 г тертой кожуры граната (сумах), 4 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 2 г зиры, 2 г красного острого перца, 2 г куркумы, 2 г кориандра, 2 г тимьяна, 2 г базилика, 5 г барбариса, 5 мультистаканов воды, соль.

Мясо нарежьте на небольшие кусочки и обжарьте на растительном масле в чаше мультиварки на режиме «Выпечка». Лук мелко нарежьте и отправьте к мясу. Морковь натрите и добавьте в чашу мультиварки. Рис промойте, добавьте к мясу и обжарке.

Туда же влейте воду, положите чеснок, приправы (любые), барбарис, тертую кожуру граната и соль. Включите режим «Плов» на 1 ч.

Плов с баклажанами

2 мультистакана риса, 2 морковки (небольшие), 1 баклажан, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 5 мультистаканов воды, приправа для плова, соль.

Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на крупной терке, баклажан нарежьте кружками, выложите в миску, посыпьте солью и дайте постоять, чтобы вышла лишняя горечь. Затем промойте и нарежьте небольшими кубиками. В чашу мультиварки влейте масло и добавьте все ингредиенты. Залейте водой и включите режим «Плов» на 1 ч.

Плов по-турецки с куриными желудочками

600 г желудочков, 300 г риса басмати, 400 г томатов (очищенных, в собственном соку), 20 г сливочного масла, 10 г барбариса (сухого), 2 г сухого базилика, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кедровых орешков, 600–700 мл воды.

Рис промойте. Лук очистите и нарежьте кольцами. Желудочки тщательно вымойте, очистите и нарежьте небольшими кусочками. В мультиварку влейте растительное масло, добавьте сливочное масло, лук, желудочки и включите режим «Выпечка» на 45 мин. Тем временем томаты разомните вилкой, через 20 мин. откройте мультиварку и добавьте туда томаты и орешки. Еще через 15 мин. засыпьте в чашу барбарис, мелко нарезанную зелень петрушки, рис, воду, соль и оставьте тушить еще на 20 мин.

Запеканка из пасты и мясного фарша с соусом бешамель

300 г короткой пасты (любой), 300 г фарша из мяса (любого), 50–70 г сливочного масла, 400 мл молока, 1–2 помидора (средних) или 2 столовые ложки кетчупа, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, 200–250 мл воды, приправы (любые), черный молотый перец, соль.

Приготовьте соус бешамель (см. «Лазанья с соусами бешамель и болоньезе»). Луковицу очистите, мелко нарежьте и обжарьте в течение 2–3 мин. в режиме «Выпечка». Добавьте к луку фарш, перемешайте и тушите в том же режиме, пока фарш не изменит цвет; параллельно натрите томаты на крупной терке. Добавьте в фарш томаты, перемешайте и тушите еще 5 мин. В чистую сухую миску насыпьте пасту и выложите фарш из чаши. При необходимости добавьте соль и специи. Перемешайте и выложите смесь обратно в чашу мультиварки, залейте водой, сверху полейте соусом бешамель. Распределите соус по поверхности макарон и аккуратно проткните смесь лопаткой в нескольких местах, чтобы соус попал внутрь.

Готовьте запеканку в режиме «Выпечка» 40 мин. Чашу с готовой запеканкой выньте из мультиварки. Саму запеканку вынимайте не раньше чем через 10 мин. Перед подачей блюдо можно посыпать зеленью.

Плов с индюшкой

400 г мяса индейки, 2 мультистакана риса, 2 морковки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 4 мультистакана воды, приправа для плова, перец, соль.

В чашу мультиварки влейте растительное масло, добавьте мелко нарезанный лук и включите режим «Выпечка». Натрите морковь на крупной терке и отправьте к луку. Мясо индейки нарежьте небольшими кусочками и отправьте к обжарке. Туда же добавьте промытый рис, воду, соль, приправы и перец. Включите режим «Плов» на 1 ч.

Овсяная каша с яблоком

2 мультистакана овсяных хлопьев, 1 яблоко (среднее), 30 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки корицы, 3 мультистакана воды, 3 мультистакана молока, соль.

Яблоко очистите от кожуры, удалите сердцевину и мелко нарежьте. Выложите кусочки яблока в чашу мультиварки, посыпьте сахаром, добавьте соль и корицу. Затем в чашу мультиварки всыпьте овсяные хлопья, залейте водой и молоком, добавьте сливочное масло. Установите мультиварку на режим «Суп/каша» на 30–40 мин.

Плов с грибами

2 мультистакана риса, 300 г шампиньонов, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, 5 мультистаканов воды, перец, приправа для плова, соль.

В чашу мультиварки влейте растительное масло, туда же добавьте мелко нарезанный лук и тертую морковь. Включите режим «Выпечка» на 5 мин. Затем добавьте мелко нарезанные шампиньоны, рис, сметану, соль, перец и воду. Включите режим «Плов» и готовьте в течение 1 ч.

Молочная овсяная каша

1 мультистакан овсяных хлопьев, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, ½ чайной ложки соли, 4 мультистакана молока.

Насыпьте овсянку в кастрюлю мультиварки. Добавьте сахар, соль, сливочное масло и перемешайте. Влейте молоко и воду. Поставьте режим «Молочная каша». По окончании варки откройте крышку и перемешайте кашу.

Овсяная каша с яблоком, изюмом и корицей

100 г овсяных хлопьев, 250 мл воды, 250 мл молока, 20 мл сливок, 1 яблоко, 50 г изюма, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка корицы.

В чашу мультиварки влейте воду и молоко. Добавьте сахар, размешайте, включите режим «Мультиповар» и доведите до кипения. Всыпьте овсяные хлопья и варите в режиме «Мультиповар» 10 мин. Изюм промойте и замочите в теплой воде на 5 мин., затем отбросьте на дуршлаг. Яблоко вымойте и натрите на крупной терке, удалив сердцевину. Добавьте в кашу изюм, тертое яблоко и сливки, перемешайте. Готовую кашу посыпьте корицей.

Пшенная каша с сыром

200 г пшена, 300 г российского сыра, 50 г сливочного масла, 350–400 мл молока, 200 мл воды, 1 столовая ложка сахара, ½ чайной ложки соли.

Пшено несколько раз промойте и выложите в чашу мультиварки, влейте воду и готовьте в режиме «Мультиповар» в течение 20 мин. Затем добавьте молоко, соль и сахар. Продолжайте готовить еще 35 мин. Сыр натрите на крупной терке, добавьте в кашу вместе с маслом, перемешайте, закройте крышку и дайте настояться 10–15 мин.

Пшенная каша с тыквой, корицей и вяленой вишней

250 г пшена, 150 г тыквы, 50 г вишни (вяленой), 30 г сливочного масла, 1 л молока 3,2 %-ной жирности, 1 палочка корицы, 1–2 веточки мяты (свежей), соль.

Пшено промойте в холодной воде. Половину тыквы очистите, нарежьте кубиками, остальную часть натрите на крупной терке. Выложите крупу, тыкву и вишню в чашу мультиварки. Добавьте сахар, корицу, соль и молоко. Закройте крышку и готовьте на режиме «Крупа» в течение 30 мин. Когда режим подойдет к концу, добавьте сливочное масло, снова закройте крышку и оставьте кашу на 15 мин. После этого удалите корицу.

Паста а-ля Карбонара

250 г спагетти, 250 г копченой грудинки (свинина или баранина), 150 г сыра пармезан, 250 мл сливок жирностью 30 %, 3–4 дольки чеснока, 2 столовые ложки кетчупа или 1 столовая ложка томатной пасты, базилик (сушеный или свежий), 250–500 мл воды, черный молотый перец, соль.

Грудинку нарежьте соломкой и обжарьте в течение 10 мин. в режиме «Выпечка». Пока мясо обжаривается, дольки чеснока очистите и пропустите через чесночный пресс или мельницу. Добавьте чеснок в мультиварку к грудинке, перемешайте и оставьте еще на 2 мин. Добавьте сливки, кетчуп, соль и специи (любые), снова все перемешайте. Доведите соус до кипения и готовьте, пока он не загустеет. В это время подогрейте воду и натрите сыр на терке. Когда соус загустеет, добавьте к нему тертый сыр, перемешайте еще раз. Сразу после этого выложите на соус спагетти, поломав их на кусочки длиной 10–20 см. Залейте пасту таким количеством горячей воды, чтобы вода покрывала все кусочки спагетти. Закройте крышку мультиварки и подождите, пока спагетти станут мягкими. Откройте крышку и аккуратно перемешайте пасту деревянной лопаткой. Поставьте режим «Плов» и оставьте пасту до полной готовности. Готовую пасту перед подачей перемешайте в чаше. Подавайте блюдо горячим с зеленью или свежими овощами.

Лазанья с соусами бешамель и болоньезе

4–8 листов лазаньи, 500 г домашнего фарша (свинина и говядина), 200–300 г сыра (любого, твердых сортов), 250 г болгарского перца, 70 г сливочного масла, 2 яйца, 2 помидора (средних) или 8 столовых ложек томатной пасты, 350 мл молока, 1 луковица, 1 морковка (средняя), 2 столовые ложки муки, черный молотый перец, мускатный орех, соль.

На плите приготовьте соус бешамель: растопите в сотейнике сливочное масло и постоянно помешивая в течение 1–2 мин. введите в него муку. Влейте в смесь молоко тонкой струйкой и сразу интенсивно перемешайте все веничком. Варите соус 3–4 мин., пока он не загустеет. Уберите с огня, добавьте соль, молотый черный перец, мускатный орех и яйца. Яйца добавляйте по одному, после каждого перемешивая соус. Взбейте смесь и добавьте в нее половину взятого сыра, предварительно измельчив его на терке. Перемешайте соус.

Соус болоньезе также готовьте на плите. Репчатый лук и морковь очистите, у перца удалите плодоножку с семенами. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на средней терке, перец и томаты измельчите в блендере, предварительно нарезав на кусочки. Смешайте измельченные овощи и тушите 5 мин. под крышкой в сковороде или сотейнике без добавления масла. Выложите в овощную смесь фарш, добавьте соль и молотый черный перец по вкусу. Жарьте, не накрывая крышкой, до испарения всей жидкости. Снимите с огня.

Перед тем как собирать «пирог» лазаньи, положите в чашу мультиварки рукав для запекания (это необязательно, но так удобнее будет вынимать готовую лазанью). Первым слоем выложите половину соуса бешамель, на него 1–2 слоя листов лазаньи (для удобства листы следует поломать, но не мелко, чтобы они хорошо укладывались в чашу). Третьим слоем выложите половину соуса болоньезе, поверх него положите еще 1 или 2 слоя листов лазаньи. Повторите все перечисленные слои в той же последовательности. Сверху уложите слой тертого сыра (оставшийся сыр натрите на средней или крупной терке). Готовьте лазанью в режиме «Тушение» 2 ч., или в режиме «Выпечка» 1 ч., или 1 ч. на «Тушении» и затем 30 мин. на «Выпечке».

Лапша с лососем

200 г лапши, 150 г лосося (соленого), 150 г зеленого горошка (консервированного), 50 г голландского сыра, 150 мл 30 %-ных сливок, 1 красный болгарский перец, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Отдельно в кастрюле отварите лапшу в подсоленной воде. В чашу мультиварки добавьте растительное масло, туда же отправьте измельченные чеснок, красный болгарский перец и зеленый горошек. Включите режим «Выпечка» на 10 мин. Тем временем рыбу нарежьте небольшими кусочками и положите в мультиварку. Залейте все сливками и выложите лапшу. Готовьте еще 10 мин. Готовое блюдо посыпьте тертым сыром и измельченной зеленью.

Спиралини с куриной печенью

250 г спиралини, 500 г куриной печени, 1 луковица, 1 морковка (средняя), 2–3 столовые ложки сметаны (средней жирности), растительное масло, специи (любые), 250–500 мл воды, соль.

Лук и морковь очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке. Куриную печень промойте и нарежьте небольшими кусочками. В режиме «Выпечка» с добавлением небольшого количества растительного масла обжарьте лук, через 5 мин. добавьте к нему морковь. Жарьте овощи до готовности (5–7 мин), затем добавьте в чашу печень и сметану. Перемешайте все и готовьте в том же режиме 15–20 мин.

В это время подогрейте воду. Всыпьте в чашу макароны. Когда они слегка размягчатся, аккуратно перемешайте все содержимое чаши. Добавьте соль и специи по вкусу, снова перемешайте. Залейте пасту горячей водой так, чтобы вода закрывала всю пасту, но не стояла намного выше. Переключите на режим «Плов» (если нет этого режима, подойдут режимы «Мультиповар» или «Экспресс») и готовьте до сигнала.

Спагетти с мясным фаршем

350 г спагетти, 300–400 г фарша из мяса (любого), 50–70 г сливочного масла, 1 луковица, 600 мл воды, специи (любые), соль.

Лук очистите и мелко нарежьте. Смешайте фарш с луком, выложите в чашу и обжаривайте без добавления масла в режиме «Выпечка» 20 мин., параллельно подогрейте воду (не обязательно до кипения, она просто не должна быть холодной). Выложите на фарш спагетти, залейте водой, добавьте масло, соль и специи. После размягчения макарон аккуратно все перемешайте. Включите режим «Плов» и оставьте до готовности.

Спагетти с томатами и маслинами

250 г макарон, 100 г томатов, 50 г маслин (без косточек), 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 г молотого красного перца, 630 мл воды, соль.

Отдельно в кастрюле отварите макароны в подсоленной воде с добавлением лаврового листа. В чашу мультиварки добавьте растительное масло, измельченный чеснок, маслины. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть тонкими полосками и отправьте в чашу мультиварки. Включите режим «Выпечка» на 7 мин. После этого промытые спагетти выложите в мультиварку, добавьте молотый красный перец, перемешайте. Включите режим «Паста» на 10 мин.

Мостациоли с грибами

250–300 г пасты мостациоли, 250–300 г опят или шампиньонов, 1 луковица (средняя), растительное масло, специи (любые), вода, соль.

Лук очистите и мелко нарежьте. Грибы вымойте, высушите и при необходимости разрежьте на кусочки.

В режиме «Выпечка» на небольшом количестве растительного масла обжарьте лук в течение 10 мин. Добавьте грибы, перемешайте и оставьте в том же режиме еще на 20 мин. Выложите поверх грибов пасту, налейте воду до верхнего уровня макарон, посолите и поперчите. После размягчения можно перемешать пасту, но не обязательно. Готовьте на режиме «Плов». Подавать мостациоли можно со свежей зеленью и сметаной.

Чиффери с мясной подливой

250–300 г пасты чиффери, 300–400 г мяса (свинина или баранина), 1 луковица, 1 морковка, 2 столовые ложки муки, специи (любые), вода, соль.

Лук и морковь очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной или средней терке. Мясо промойте и нарежьте кусочками по 2–3 см. Мясо обжарьте в режиме «Выпечка» 2–5 мин. до изменения цвета. Добавьте лук и морковь, потушите 5–7 мин. Залейте водой (400–600 мл, в зависимости от количества мяса), предварительно растворив в ней муку, добавьте соль и специи (любые), перемешайте и установите режим «Тушение» на 1 ½ –2 ч.

Выложите в чашу пасту, налейте столько воды, чтобы она полностью закрывала макароны, при необходимости добавьте соль. После того как макароны размякнут, перемешайте все. Переключите на режим «Плов» и оставьте до готовности.

Паста с томатами

250 г спагетти, 15 г стручкового перца, 1 большой или 2 средних помидора, 40 мл оливкового масла, 3 дольки чеснока, 300–400 мл воды, специи (любые), соль.

Томаты и перец мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Чеснок очистите и пропустите через чесночный пресс или мельницу.

Если в мультиварке есть режим «Паста», установите его на 10 мин., предварительно залив в чашу воду. После сигнала откройте крышку, выложите в мультиварку спагетти, закройте крышку, нажмите «Старт». После следующего сигнала снимите чашу и слейте из нее воду. Если режима «Паста» нет, спагетти можно сразу выложить в чашу, залить водой по верхнему уровню пасты и запустить режим «Плов». Когда сами спагетти будут готовы, добавьте к ним измельченные овощи, масло, соль и специи (любые), перемешайте, закройте крышкой и запустите самую короткую программу мультиварки.

Паста Болоньезе

300 г короткой или длинной пасты любого вида, 500 г домашнего фарша (свинина и говядина), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 3 помидора (крупных), 1 столовая ложка томатной пасты, 1 луковица, 1 морковка (средняя), 1 болгарский перец, 2–4 дольки чеснока, растительное масло, 300–400 мл воды, зелень петрушки, зелень укропа, зелень базилика, черный перец молотый, соль.

Морковь очистите и натрите на средней или крупной терке. Перец освободите от плодоножки с семенами и мелко нашинкуйте. Налейте в чашу немного растительного масла, установите режим «Выпечка» и нажмите «Старт». Выложите в чашу фарш и обжарьте его, не закрывая крышкой, до изменения цвета. Пока фарш обжаривается, почистите и мелко нарежьте лук, измельчите в чесночном прессе или мельнице чеснок. Добавьте лук и чеснок в чашу. Еще через 5 мин. добавьте измельченные морковь и перец, обжарьте все еще 5 мин., в это время подогрейте воду. Положите на фарш с овощами пасту, базилик, соль, перец и залейте ее водой до верхнего уровня пасты. Когда макаронные изделия размягчатся, перемешайте все, закройте крышкой и установите режим «Плов». После его отключения паста будет готова. Пока готовится паста, натрите сыр и мелко нарежьте зелень. Посыпьте ими горячую пасту при подаче.

Запеканка из пасты чиффери с сыром и томатом

350 г пасты чиффери, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г майонеза, 2 яйца, 1 помидор (крупный), 40–60 мл растительного масла, специи (любые), вода, соль.

Пасту можно предварительно отварить в мультиварке или на плите, но делать это не обязательно. Помидор нарежьте небольшими кубиками или ломтиками, сыр натрите на крупной терке. Налейте в чашу мультиварки масло, закройте крышку и поставьте на режим «Выпечка» и нажмите «Старт», чтобы разогреть масло. После сигнала откройте крышку и выложите на масло пасту, залейте ее таким количеством воды, чтобы вода не доставала до верха макарон. Повторите быстрый режим «Выпечка». Взбейте яйца в отдельной миске, добавьте майонез и взбейте еще раз. На обжаренные макароны выложите помидор, тертый сыр и залейте все яичной смесью. Посолите и поперчите по вкусу (если макароны предварительно отварены с солью, солить на данном этапе не надо). Поставьте пасту на режим «Выпечка» на 20 мин.

Макароны с овощным рагу

400 г макарон, 500 г помидоров, 4 помидора черри, 1 баклажан, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 3–4 чайные ложки яблочного сока, вода, молотый черный перец, соль.

Баклажан очистите, нарежьте ломтиками, посолите и дайте постоять, чтобы вышла горечь. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, мякоть мелко нарежьте. Лук очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки налейте воду и включите режим «Паста» на 13 мин. Затем всыпьте макароны, добавьте сливочное масло, воду, соль и снова включите режим «Паста» на 13 мин. Тем временем на сковороде в растительном масле обжарьте овощи, добавьте соль и перец, яблочный сок. Когда макароны будут готовы, добавьте к ним обжаренные овощи, перемешайте и готовьте еще 5–7 мин. Готовое блюдо украсьте разрезанными на половинки помидорами черри.

Тольятелли с креветками

4 гнезда пасты тольятелли, 5 тигровых или 10–15 обычных креветок, 100 мл сливок жирностью 30 %, 50 г репчатого лука, 50 г помидоров, 2 веточки базилика (свежего), 1 долька чеснока, 2 столовые ложки тертого сыра (любого, твердых сортов), оливкового масла, специи (любые), соль.

Овощи очистите, помидоры и репчатый лук нарежьте кубиками, чеснок мелко порубите ножом. Измельчите базилик. Креветки полностью очистите (можно оставить хвостики). Тигровых креветок разрежьте на 3 части.

Гнезда тольятелли отварите в мультиварке в режиме «Паста» или «Плов» до готовности. В чашу мультиварки налейте масло и положите креветки. Обжарьте их 5 мин. на режиме «Выпечка», затем добавьте лук и чеснок. Перемешайте и обжарьте еще 3–5 мин. Влейте в смесь сливки, положите помидоры и базилик. Обжаривайте в течение 2–3 мин. Положите в соус с креветками готовые гнезда тольятелли, накройте крышкой и оставьте на 30–60 с. При подаче выложите соус с креветками поверх гнезд и украсьте пасту тертым сыром и веточками базилика.

Лумакони с мясным фаршем

350–450 г пасты лумакони, 200 г домашнего фарша (свинина и говядина), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г болгарского перца, 1 яйцо, 2 столовые ложки оливкового майонеза, красный молотый перец, соль.

Фарш посолите по вкусу и смешайте с яйцом. Фаршируйте каждый лумакони и укладывайте в мультиварку. В отдельной емкости смешайте майонез и половину сыра (если получается слишком густая смесь, добавьте воды и тщательно размешайте). Залейте этой смесью уложенную в чашу мультиварки пасту. Установите режим «Выпечка» на 20 мин. Нарежьте перец небольшими кубиками. Затем фаршированную пасту, не вынимая из чаши, посыпьте сыром, кубиками болгарского перца и красным молотым перцем. При необходимости досолите блюдо. Установите режим «Тушение» на 40 мин. Если макароны не готовы, установите тот же режим еще на 10–15 мин., в зависимости от количества пасты в чаше.

Лазанья с рыбой

6–8 листов для лазаньи, 500 г филе морской рыбы (любой), 350–400 г картофельного пюре, 100 г сыра (любого, твердых сортов) или сырного соуса, 200 мл молока, 1 морковка (средняя), 1 луковица, специи (любые), соль.

Филе рыбы промойте, высушите и порежьте на небольшие кусочки (около 2 см). Лук и морковь очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на средней терке.

Для удобства положите в чашу мультиварки рукав для запекания. Укладывайте слоями: листы лазаньи в 1–2 слоя, картофельное пюре, еще 1–2 слоя листов лазаньи, рыбное филе, лук, морковь и снова 1–2 слоя листов лазаньи. Сверху залейте смесью сыра или сырного соуса с молоком. Закройте крышкой и установите режим «Тушение» на 1 ½ ч., а затем режим «Выпечка» на 1 ч. Дайте настояться 10–20 мин. и подавайте на стол.

Лазанья с мясом и грибами

8–10 листов лазаньи, 500 г фарша из мяса (любого), 350 г маслят (замороженных), 200 г тертого сыра (любого, твердых сортов), 20–30 г приправы для мяса, 600 мл молока, 2 луковицы (крупные), 1–2 столовые ложки сливочного масла, 200 мл воды, молотый черный перец, соль.

Лук очистите и мелко нарежьте, смешайте в чаше мультиварки с замороженными грибами и сливочным маслом. Установите на режим «Выпечка» и готовьте около 40 мин., помешивая. В фарш добавьте соль, перец, тертый сыр и грибную смесь из мультиварки, все перемешайте.

Для удобства положите в мультиварку рукав для запекания (не обязательно), а затем укладывайте слоями фарш с грибами (примерно четверть общего объема), затем листы лазаньи в 1–2 слоя, и так еще 3 раза. Смешайте молоко с водой и приправой для мяса. Залейте этой смесью лазанью. Установите мультиварку на режим «Тушение» на 2 ч.

Овощная лазанья с грибами

6–10 листов лазаньи, опята или шампиньоны (свежие), 100–200 г тертого сыра (любого, твердых сортов), 100 г сметаны жирностью 15 %, 2 помидора (средних), 2 морковки, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 100 мл воды, растительное масло, специи (любые), соль.

Грибы вымойте, при необходимости порежьте на кусочки и обжарьте с рубленым чесноком и небольшим количеством масла в течение 30 мин. на режиме «Выпечка». Готовые грибы выложите в другую посуду, чашу мультиварки вымойте и высушите. Лук и морковь очистите. Помидоры и лук порежьте кубиками или маленькими дольками, морковь натрите на средней терке. Овощи смешайте в чаше и поставьте на режим «Выпечка» на 30 мин. Готовые овощи выложите в отдельную посуду. Дно чаши смажьте маслом или выложите в нее рукав для запекания. Уложите на дно 1–2 слоя листов лазаньи, затем грибы. Грибы посыпьте небольшим количеством сыра. Потом уложите еще 1–2 слоя листов лазаньи, на них овощную смесь, ее тоже посыпьте сыром. Повторите все перечисленные слои в той же последовательности. На последний слой теста можно выложить остатки грибов. Залейте все смесью сметаны, воды и специй.

Поставьте режим «Тушение» на 1 ½ ч., затем на 30 мин. режим «Выпечка». Оставьте остывать на 15–20 мин., затем подавайте на стол.

Спагетти с кусочками свинины

350 г спагетти, 400 г свинины (постной), 50 г сливочного масла, 2 луковицы (средние), 3 столовые ложки томатной пасты, 50–100 мл воды, растительное масло, зелень укропа, специи (любые), соль.

Лук очистите и нашинкуйте четверть кольцами. Мясо вымойте, высушите и нарежьте кусочками по 1–2 см. Налейте в мультиварку немного растительного масла и положите лук. Жарьте его без крышки на режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Добавьте мясо и тушите 6–8 мин., пока мясо не поменяет цвет. Положите в чашу томатную пасту, соль и приправы (любые), все перемешайте, добавьте воду и поставьте на режим «Тушение» на 15–20 мин. (мясо должно стать мягким). Параллельно измельчите укроп и отварите на плите пасту с небольшим количеством соли. К готовому мясу добавьте укроп и спагетти (без воды), предварительно размешав спагетти со сливочным маслом. Аккуратно перемешайте и оставьте на режиме «Тушение» на 10 мин.

Спагетти в сардельках

400 г спагетти, 4 сардельки, 4 столовые ложки оливкового масла, 6 мультистаканов воды.

Сардельки разрежьте поперек на 2–4 части. Аккуратно проткните каждую часть насквозь длинными кусочками сухих спагетти. Налейте в мультиварку воду, добавьте масло, поставьте на режим «Варка на пару». Когда вода закипит, осторожно выложите сардельки со спагетти в чашу. Когда спагетти станут мягкими, уложите сардельки так, чтобы вода полностью закрывала спагетти. Закройте крышку и установите режим «Экспресс».

Паста с маслинами

450 г макарон, 50 г маслин (без косточек), 10 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 2 г молотого красного перца, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка орегано, вода, соль.

В чашу мультиварки налейте воду и включите режим «Паста» на 13 мин. Затем всыпьте макароны, добавьте сливочное масло, воду, соль и снова включите режим «Паста» на 13 мин. После этого добавьте к макаронам оливковое масло, измельченный чеснок, орегано, молотый красный перец и маслины. Закройте крышку и потомите еще 5 мин.

Паста фузилли а-ля «Макароны по-флотски»

400 г пасты фузилли, 400 г домашнего фарша (свинина и говядина), 50 мл розового вина, 2 луковицы (средние), 2 дольки чеснока, 2 веточки базилика (свежего), 2–3 столовые ложки томатной пасты, 1 щепотка мелко порубленного острого перца, 600 мл воды, оливковое масло.

Лук мелко нарежьте. Чеснок измельчите в чесночном прессе или мельнице. Лук, чеснок и острый перец выложите в чашу мультиварки и жарьте с открытой крышкой на режиме «Выпечка» 5 мин., помешивая. Лук должен стать золотистым. Добавьте в чашу фарш, обжарьте его, не меняя режима, 5 мин., помешивая. Влейте вино и оставьте смесь на 7 мин. Добавьте томатную пасту и жарьте еще 5 мин. В это время подогрейте воду.

Высыпьте в чашу поверх фарша пасту и залейте горячей водой до верхнего уровня пасты. Установите режим приготовления «На пару» на 7–10 мин.

Если паста будет готова раньше, а вода не до конца испарится, выключите мультиварку и аккуратно слейте воду из чаши.

Чиффери с телятиной

400 г пасты чиффери, 400 г телятины, 250 г плавленого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, специи (любые), 1 л воды, соль.

Мясо нарежьте кубиками по 2–3 см. В чашу мультиварки налейте масло и положите мясо. Закройте крышку и установите режим «Выпечка» или «Жарка» на 30 мин. Во время обжаривания мяса каждые 5–10 мин. открывайте крышку и перемешивайте его. Натрите сыр на терке и вскипятите воду. Добавьте в мультиварку кипяток и тертый сыр. Когда сыр растворится, добавьте пасту, соль и специи. Установите режим «Паста» или «Плов» на 8–10 мин. После размягчения пасты через 2–3 мин. можно все перемешать.

Фаршированные маникотти

350 г пасты маникотти, 500 г домашнего фарша (свинина и говядина), 200 г шампиньонов, 100 г сыра Моцарелла, 1 луковица (небольшая), 1 морковка, 1 яйцо, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, оливковое масло, 400 мл томатного сока, 200 мл воды, специи (любые), молотый черный перец, соль.

Лук и грибы мелко нарежьте, морковь натрите на терке. В сковороде или в чаше мультиварки на режиме «Выпечка» обжарьте лук с оливковым маслом в течение 2–3 мин. Добавьте к луку грибы, перемешайте и обжаривайте еще 5 мин. Смешайте фарш с яйцом, солью и специями. К луку и грибам добавьте морковь, перец и соль, перемешайте, обжаривайте еще 5 мин. Зелень мелко нарежьте, добавьте к фаршу. Туда же положите обжаренные грибы с овощами, перемешайте все, добавьте сыр, еще раз перемешайте. Фарш должен быть влажным, поэтому при перемешивании влейте в него немного воды.

Выложите фарш в кондитерский мешок с крупным отверстием или в прочный полиэтиленовый пакет, предварительно отрезав у него уголок. Нафаршируйте маникотти начинкой, выдавливая ее из мешка через отверстие. Смажьте маслом чашу мультиварки и выложите в нее фаршированные макароны. Смешайте горячую воду и томатный сок, добавив соль по вкусу.

Залейте полученной смесью макароны в мультиварке. Закройте крышку и установите режим «Суп» или «Варка на пару» на 30 мин.

Запеканки

Запеканка из минтая

450 г филе минтая, 150 г сыра (любого), 100 г пшеничной муки, 3 яйца, 2 помидора, 1 кабачок (небольшой), 200 мл молока, растительное масло, соль.

Рыбу вымойте и нарежьте на небольшие порционные кусочки. Посолите и перемешайте. Овощи вымойте. Кабачок очистите и нарежьте тонкой соломкой или натрите на крупной терке, помидоры мелко нарежьте. Сыр натрите на крупной терке. Яйца взбейте с молоком, мукой, солью и перемешайте. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите кабачки, рыбу, помидоры, сыр, залейте жидким тестом. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с морским языком

350 г филе морского языка, 350 г картофеля, 100 г пшеничной муки, 100 г сыра (любого), 80 г бекона, 4–5 яиц, 1 болгарский перец (крупный), 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 4 столовые ложки сметаны, растительное масло, специи (любые), соль.

Картофель очистите, вымойте и отварите в подсоленной воде. Затем разомните в пюре и добавьте муку, 1 яйцо, специи и перемешайте. Лук и болгарский перец вымойте, очистите и мелко нарежьте. В сковороде на растительном масле обжарьте лук, измельченный чеснок, болгарский перец с солью и специями. Яйца взбейте со сметаной. Бекон нарежьте тонкими полосками. Филе рыбы вымойте и нарежьте небольшими кусочками. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите слоем картофельное пюре, формируя бортики, на пюре положите филе рыбы, обжаренные овощи, бекон, залейте взбитыми яйцами со сметаной. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала. За 10 мин. до завершения режима добавьте тертый сыр.

Запеканка с морской рыбой, луком и морковью

350 г филе морской рыбы (любой), 120 г сыра (любого), 100 г пшеничной муки, 3 яйца, 1 морковка (крупная), 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 1 ½ столовая ложка лимонного сока, растительное масло, специи (любые), соль.

Филе рыбы вымойте, нарежьте на порционные кусочки, натрите солью и специями, полейте лимонным соком и оставьте мариноваться. Сыр натрите или мелко нарежьте. Овощи вымойте, очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите рыбу, лук, морковь, туда же добавьте сметану, майонез, яйца, взбитые с мукой. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала. За 10 мин. до завершения режима посыпьте запеканку тертым сыром.

Запеканка с лососем и шпинатом

300 г филе лосося, 100 г сыра (любого), 350–400 мл готового соуса бешамель, 6–8 листов лазаньи, 1 ½ столовые ложки лимонного сока, растительное масло, специи (любые), соль.

Филе вымойте и нарежьте на порционные кусочки. Добавьте соль, специи (любые), сок лимона, перемешайте и оставьте мариноваться. В чашу мультиварки влейте масло, выложите 3–4 листа лазаньи, затем смажьте соусом бешамель, выложите рыбу, затем снова листы лазаньи и соус бешамель. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала. За 15 мин. до завершения режима добавьте в чашу мультиварки тертый сыр. Готовую запеканку украсьте листьями шпината.

Рыбная запеканка «Двойная»

400 г филе морского языка, 400 г лосося (копченого), 150 г креветок (очищенных), 150 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 100 мл сливок 10 %-ной жирности, 80 мл молока, 2 яйца, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Лук очистите и мелко нарежьте. В сковороде на сливочном масле обжарьте лук до золотистого цвета. Филе морского языка и лосося (копченого) нарежьте небольшими кусочками.

Креветки сварите в подсоленной воде в течение 3 мин. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите рыбу, креветки, лук, добавьте соль, лимонный сок, перемешайте и установите режим «Тушение» на 25 мин. В это время взбейте яйца, сливки, муку, молоко и соль.

Получившуюся смесь влейте в чашу мультиварки и установите режим «Выпечка». Готовьте до звукового сигнала.

Рыбная запеканка с беконом и чесноком

400 г картофеля, 350 г филе морской рыбы (любой), 120 г бекона, 100 г пшеничной муки, 80 г сыра (любого), 30 г маслин (без косточек), 3 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, растительное масло, специи (любые), соль.

Картофель очистите, вымойте, отварите в подсоленной воде и сделайте пюре. Добавьте муку, 1 яйцо, специи и перемешайте. Лук очистите, вымойте и мелко нарежьте. В сковороде на растительном масле обжарьте лук и измельченный чеснок. Яйца взбейте со сметаной, мелко нарезанными маслинами и беконом. Филе рыбы вымойте, нарежьте на порционные кусочки, посолите. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите пюре, рыбу, обжаренные лук и чеснок, залейте яично-сметанной смесью. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала. За 10 мин. до завершения режима отправьте в чашу мультиварки тертый сыр.

Овощная запеканка с сыром

4 помидора (крупных), 4 яйца, 2 баклажана (небольших), 100 г сыра (любого), 100 г пшеничной муки, 1 столовая ложка измельченной зелени базилика, растительное масло, соль.

Овощи вымойте. Баклажан нарежьте кружками, посыпьте солью и оставьте так на некоторое время, чтобы из них вышла горечь. Затем нарежьте баклажаны тонкими полосками. Помидоры нарежьте небольшими кубиками. Сыр натрите на крупной терке. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите баклажаны, помидоры, добавьте соль, базилик, перемешайте и установите режим «Тушение» на 20 мин. Яйца взбейте вместе с тертым сыром и мукой, залейте овощи и готовьте еще 20–25 мин.

Запеканка из брюссельской капусты

300–350 г брюссельской капусты, 200 г шпрот (в масле), 120 г сыра (любого), 100 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 180 мл соуса бешамель (готового), 3 яйца, соль.

Брюссельскую капусту вымойте и каждый кочанчик разрежьте пополам. В чашу мультиварки выложите сливочное масло, капусту, шпроты, соус бешамель. Посолите и установите режим «Тушение». Сыр натрите на крупной терке, соедините со взбитыми яйцами, мукой и отправьте в мультиварку. Установите режим «Выпечка» и готовьте в течение 25–30 мин.

Капустная запеканка с манной крупой

500 г белокочанной капусты, 150 г манной крупы, 80–100 г сливочного масла, 200 мл молока, 3 яйца, соль.

Молоко смешайте с манкой. Капусту вымойте и мелко порубите, добавьте соль и разомните руками. Сливочное масло растопите. Яйца взбейте вместе с солью. Соедините все ингредиенты, перемешайте. В чашу мультиварки влейте растопленное сливочное масло, выложите получившуюся массу, установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка морковная

5 морковок, 3 яйца, 80 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 ½ столовые ложки молотых сухарей, 2 чайные ложки сахара, соль.

Очищенную морковь сварите и пропустите через мясорубку. Добавьте к моркови взбитые желтки, муку, сахар и соль. Отдельно взбейте белки и отправьте к моркови, перемешайте. На дно чаши мультиварки насыпьте половину сухарей, выложите морковно-яичную смесь, посыпьте оставшимися сухарями. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка из цветной капусты с зеленым горошком

350 г цветной капусты, 200 г стручковой фасоли, 100 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 1 морковка, 50 мл молока, 3 яйца, 2 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), соль.

Овощи вымойте и сварите (кроме моркови) в подсоленной воде, затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. В чашу мультиварки выложите сливочное масло, овощи, консервированный горошек, тертую морковь, установите режим «Тушение» и готовьте в течение 20 мин. В это время яйца взбейте с молоком, мукой и солью. Залейте молочно-яичной смесью овощи, установите режим «Выпечка» и готовьте 20–25 мин.

Запеканка из цветной капусты и гречки

300 г цветной капусты, 80–100 г гречки, 80–100 г пшеничной муки, 50 мл молока, 3 яйца, 1 морковка, 1 луковица, растительное масло, соль.

Овощи вымойте и нарежьте произвольно (морковь можно натереть на терке). В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите овощи, посолите и установите режим «Тушение». Гречку переберите, вымойте и сварите в подсоленной воде. Отправьте гречку в мультиварку. Яйца взбейте с молоком, мукой и солью. Залейте яйцами содержимое чаши мультиварки.

Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с фасолью

100 г цветной фасоли, 80 г пшеничной муки, 15 г зелени укропа (измельченной), 2 помидора (крупных), 2 яйца, 1 луковица, 1 морковка, растительное масло, специи (любые), соль.

Цветную фасоль залейте водой на 2–3 ч., затем отварите в подсоленной воде. Овощи очистите и вымойте. Лук нарежьте кольцами, морковь натрите на крупной терке, помидоры нарежьте кубиками. В чашу мультиварки влейте растительное масло, добавьте лук, морковь, помидоры, соль, зелень укропа, специи (любые), перемешайте и установите режим «Выпечка» на 15 мин. После звукового сигнала отправьте в мультиварку фасоль, перемешайте, добавьте яйца, взбитые с мукой, и продолжайте готовить на этом же режиме еще 20 мин.

Запеканка с цветной капустой

200 г цветной капусты, 2 помидора (крупных), 2 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 сладкий красный болгарский перец, 1 луковица, 1 ½ столовой ложки пшеничной муки, растительное масло, соль.

Цветную капусту вымойте и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Овощи вымойте и очистите. Помидоры натрите на крупной терке, перец нарежьте тонкими полосками, лук полукольцами. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите лук, установите режим «Выпечка». Муку добавьте к луку и обжаривайте в течение 10 мин. Перемешайте, добавьте капусту, помидоры, перец, измельченный чеснок, соль. Продолжайте готовить. Яйца взбейте и залейте овощи. Готовьте до завершения режима.

Картофельная запеканка с сыром чеддер

500 г картофеля, 150 г сыра чеддер, 100 мл молока, 100 г пшеничной муки, 3 яйца, 1 луковица (крупная), 1 ½ столовые ложки оливкового масла, специи (любые), соль.

Лук очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки влейте оливковое масло, установите режим «Выпечка» и обжаривайте лук в течение 5–7 мин. Вымытый и очищенный картофель нарежьте небольшими ломтиками. Выложите часть картофеля в чашу мультиварки. Яйца взбейте вместе с молоком, мукой и тертым сыром. Полейте картофель половиной смеси, посолите, выложите сверху оставшийся картофель и влейте остальную часть яичной смеси, опять посолите и добавьте специи. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Картофельная запеканка с сыром

400 г картофеля, 150 г сыра (любого), 150 г муки, 100 мл молока, 100 г сметаны, 3–4 яйца, 1 пучок зеленого лука, растительное масло, соль.

Картофель очистите, вымойте и нарежьте небольшими ломтиками. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите часть картофеля, сметану, добавьте соль. Зеленый лук мелко нарежьте и соедините с яйцами, взбитыми с молоком, мукой, тертым сыром и солью. Влейте полученную смесь в чашу мультиварки. Выложите оставшийся картофель и установите режим «Выпечка» на 1 ч. 15 мин.

Картофельная запеканка с помидорами

450 г картофеля, 300 г помидоров, 200 г сыра (любого, твердых сортов), 150 г пшеничной муки, 100 мл сливок, 3 яйца, 1 красная луковица, оливковое масло, соль.

Картофель очистите, вымойте и нарежьте небольшими ломтиками. Помидоры нарежьте кружками. Лук очистите и нарежьте кольцами. Сыр натрите на крупной терке. В чашу мультиварки влейте оливковое масло, выложите слой картофеля, затем слой помидоров, слой лука. Посыпьте солью и установите режим «Выпечка» и готовьте 30–40 мин. Яйца взбейте со сливками, мукой и тертым сыром. Влейте яичную массу в мультиварку и продолжайте готовить запеканку на этом же режиме до звукового сигнала.

Картофельная запеканка с цветной капустой

450 г картофеля, 400 г цветной капусты, 150 г сыра (любого), 30 г панировочных сухарей, 20 г зелени петрушки.

Для соуса: 100 г сливок, 50 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, соль.

Овощи вымойте и очистите. Цветную капусту разберите на соцветия и сварите в подсоленной воде до полуготовности. Откиньте капусту на дуршлаг и дайте воде стечь. Картофель нарежьте небольшими кусочками и отварите в подсоленной воде до полуготовности. Воду слейте, картофель охладите.

Сливочное масло растопите, добавьте муку, измельченный чеснок, поставьте на плиту и готовьте помешивая. Затем влейте сливки, не переставая помешивать. Готовьте, пока соус не загустеет. В чашу мультиварки выложите картофель, капусту, соус и установите режим «Выпечка». Смешайте сухари, тертый сыр, измельченную зелень. Посыпьте запеканку и продолжайте готовить на этом же режиме до звукового сигнала.

Картофельная запеканка с фасолью и зеленым луком

400 г картофеля, 80 г фасоли, 80 г муки, 25 г сливочного масла, 3 яйца, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, соль.

Картофель очистите, вымойте и отварите подсоленной воде. Фасоль замочите на 2 ч. в холодной воде, затем сварите в подсоленной воде. Картофель и фасоль пропустите через мясорубку, добавьте соль и перемешайте. В чашу мультиварки отправьте растопленное сливочное масло и половину смеси из картофеля и фасоли. Лук очистите и нарежьте полукольцами. Помните лук руками и выложите в чашу мультиварки, затем оставшуюся часть картофеля с фасолью. Установите режим «Выпечка». Яйца взбейте вместе с мелко нарезанным зеленым луком, мукой и отправьте в мультиварку. Продолжайте готовить на этом же режиме до звукового сигнала.

Сладкая запеканка с крыжовником и белым вином

500 г крыжовника, 60 г муки, 60 г сахара, 30 г сливочного масла, 150 мл молока, 100 мл сухого белого вина, 2–3 яйца, ½ чайной ложки корицы, соль.

Крыжовник переберите, вымойте, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Вино смешайте с сахаром, доведите до кипения на плите, выложите в него крыжовник, снимите с огня и дайте постоять в течение 10 мин. Затем снова откиньте крыжовник на дуршлаг. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите крыжовник. Муку соедините со взбитыми яйцами, молоком, корицей, солью и перемешайте. Полученным тестом залейте крыжовник. Установите режим «Выпечка» и готовьте в течение 40–45 мин.

Запеканка вишневая

300 г вишни (без косточек), 100 г сахара, 100 г картофельной муки, 40 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла, 250 мл молока, 2 яйца, ½ чайной ложки молотой корицы.

Вишню вымойте и соедините с половиной сахара и корицей. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и присыпьте панировочными сухарями. Молоко смешайте с оставшимся сахаром, картофельной мукой, размешайте так, чтобы не было комочков. Добавьте желтки и снова перемешайте. Отдельно миксером взбейте белки и добавьте к общей массе. Полученную массу отправьте к вишне в мультиварку. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Вишневая запеканка с рисом

100 г вишни (без косточек), 80 г риса, 30 г сливочного масла, 400 мл молока, 60 мл вишневого киселя, 1 яйцо, 2 ½ столовые ложки сгущенного молока, 1 ½ столовые ложки сахара, ½ чайной ложки ванильного сахара, соль.

Рис сварите до готовности. Молоко доведите до кипения на плите, добавьте рис, сахар, соль, ванильный сахар и перемешайте. Желток соедините со сгущенным молоком, вишней и киселем. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, отправьте в нее сначала молоко с рисом, затем желток со сгущенным молоком, вишней и киселем. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с черешней

200 г черешни (без косточек), 25 г сахара, 25 г сливочного масла, 25 г миндаля, 2–3 яйца, 3 столовые ложки черешневой наливки, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Часть сливочного масла разотрите с яичными желтками, тертым миндалем, сахаром, панировочными сухарями и наливкой. Черешню вымойте и добавьте в полученную смесь. Взбейте белки и перемешайте с ягодной массой. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Выложите подготовленную массу, установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка творожная

1 яйцо, 50 г пшеничной муки, 70 г сахара, 500 г творога, 50 г яблока, 50 г груши, 20 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей.

Творог смешайте с сахаром, яйцом и мукой. Яблоко и грушу вымойте, очистите, мелко нарежьте и соединить с творогом. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и присыпьте панировочными сухарями. Аккуратно выложите в нее творожно-фруктовую массу. Поместите емкость в мультиварку и выберете режим «Выпечка». Установите таймер на 45 минут и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с бананами

300 г яблок, 180 г блинной муки, 50 г коричневого сахара, 20 г сливочного масла, 2 банана, 2 яйца, 1 столовая ложка бананового ликера, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка пекарского порошка, ½ чайной ложки корицы.

Яблоки вымойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину и натрите на крупной терке. Бананы разомните вилкой. Яйца взбейте с сахаром, смешайте с мукой, корицей, ликером, растительным маслом и пекарским порошком. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите бананы и яблоки, залейте полученной массой. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Овсяная запеканка с яблоками

350 г яблок, 120 г овсяных хлопьев, 50 г сахара, 50 г маргарина, 20 г сливочного масла.

Яблоки вымойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину и натрите на крупной терке. Маргарин взбейте с сахаром, смешайте с овсяными хлопьями. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите яблоки и подготовленную массу. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Рисовая запеканка со сливами

250 г риса, 200 г сливы, 50 г сахара, 20 г муки, 20 г сливочного масла, 20 г цедры лимона, 600 мл молока, 2 яйца.

Рис залейте теплой водой и дайте постоять 5–7 мин. Молоко нагрейте на плите, всыпьте рис и варите до готовности. Белки отделите от желтков. Готовый рис смешайте с маслом, мелко нарезанными сливами, яичными желтками и лимонной цедрой. Белки взбейте с сахаром, добавьте муку, рис и перемешайте. В чашу мультиварки выложите полученную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с черникой

400 г черники, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, ½ столовые ложки лимонного сока.

Для крошки: 100 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 г овсяных хлопьев, 50 г сливочного масла, ½ чайной ложки соли.

Чернику смешайте с сахаром, мукой и лимонным соком.

В чашу мультиварки выложите бумагу для запекания, на нее – чернику. В отдельной посуде смешайте муку, сахар, соль, овсяные хлопья, растопленное сливочное масло, перемешайте до появления крошки. Засыпьте крошкой чернику.

Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Рисовая запеканка с вареньем

150 г риса, 60–80 г варенья (любого), 20 г сахара, 20 г сливочного масла, 300 мл молока, 2 яйца.

Рис промойте, сварите до полуготовности, откиньте на дуршлаг, затем залейте молоком и сварите до готовности. В готовый рис добавьте сахар, взбитые яичные желтки. Отдельно взбейте белки и добавьте к общей массе, перемешайте. Положите варенье и еще раз перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите полученную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Творожно-рисовая запеканка с изюмом

150 г творога, 150 г риса, 60–70 г изюма, 50 г клубничного варенья, 20 г сливочного масла, 3 яйца, 350 мл молока, 2 стловые ложки сахара, 1 ½ столовые ложки сметаны.

Рис промойте, сварите до полуготовности, откиньте на дуршлаг, затем залейте молоком и сварите до готовности. Остудите рис, добавьте творог, сметану, яйца, взбитые с сахаром, изюм, клубничное варенье. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с малиной

350 г малины, 150 г муки, 100 г сахара, 40 г сливочного масла (растопленного), 200 мл сливок, 4 яйца.

Яйца взбейте и соедините со сливками, мукой, сахаром и маслом. В чашу мультиварки выложите бумагу для запекания, затем малину и подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с малиной и вишней

350 г малины, 200 г вишни (без косточек), 150 г муки, 100 г сахара, 40 г сливочного масла (растопленного), 200 мл сливок, 4 яйца.

Яйца взбейте и соедините со сливками, мукой, сахаром и маслом. Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки, выложите малину, вишню и подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Сладкая морковная запеканка

400 г моркови, 60 г грецких орехов (измельченных), 20 г муки, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки молотой корицы, цедра ½ лимона, 200 мл молока, 100 мл воды.

Морковь очистите, вымойте и натрите на крупной терке. В чашу мультиварки влейте воду, выложите морковь, сахар, корицу, половину сливочного масла. Установите режим «Выпечка» и готовьте 10–15 мин. Затем выньте морковь и дайте стечь воде. Муку добавьте в молоко и отправьте в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» и нагревайте молоко, помешивая. Добавьте оставшееся сливочное масло, перемешайте и готовьте еще 5 мин. Затем перелейте полученную смесь в отдельную посуду. Туда же выложите морковь, лимонную цедру и орехи. Желток отделите от белка и добавьте его в морковную смесь. Белок взбейте в пену и отправьте к остальным ингредиентам. Чашу мультиварки выстелите бумагой для запекания, выложите полученную смесь, установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с киви и шоколадом

350 г киви, 150–170 г муки, 100 г сахара, 60 г молочного шоколада, 40 г сливочного масла (растопленного), 200 мл сливок, 4 яйца.

Яйца взбейте и соедините со сливками, мукой, сахаром и маслом. Киви очистите и разомните с помощью вилки. Чашу мультиварки выстелите бумагай для выпечки, выложите киви и подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала. Шоколад натрите на мелкой терке и за 10 мин. до завершения режима посыпьте им запеканку.

Пшенная запеканка с фруктами

50 г пшена, 50 г груши, 20 г сливочного масла, 15 г сахара, 10 г сметаны, 150 мл молока, 1 яйцо.

Пшено переберите, вымойте и сварите в молоке с добавлением сахара. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите половину каши, взбитое яйцо, сметану, мелко нарезанную грушу и оставшуюся часть каши. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с черешней

350 г черешни (без косточек), 150 г муки, 120 г сахара, 30 г сливочного масла (растопленного), 200 мл сливок, 4 яйца.

Яйца взбейте и соедините со сливками, мукой, сахаром и маслом. Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки, выложите черешню и подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка из сыра с изюмом

300 г сыра (любого), 150–170 г муки, 80 г сахара, 40 г изюма, 40 г сливочного масла (растопленного), 200 мл сливок, 4 яйца.

Яйца взбейте и соедините со сливками, мукой, тертым сыром, сахаром и маслом. Изюм залейте кипятком и оставьте на 20 мин. Затем отправьте изюм к остальным ингредиентам и перемешайте. Чашу мультиварки выстелите бумагай для выпечки и выложите подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Рисовая запеканка с медом и грецкими орехами

150 г риса, 40 г меда, 20 г сахара, 20 г грецких орехов (измельченных), 20 г сливочного масла, 300 мл молока, 2 яйца.

Рис промойте, сварите до полуготовности, откиньте на дуршлаг, затем залейте молоком и сварите до готовности. В готовый рис добавьте сахар, взбитые яичные желтки. Отдельно взбейте белки и добавьте к общей массе, перемешайте. Положите мед, грецкие орехи и еще раз перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите полученную смесь.

Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с клубникой и какао

350 г клубники, 150–170 г муки, 100 г сахара, 50 г какао-порошка, 40 г сливочного масла (растопленного), 200 мл сливок, 4 яйца.

Яйца взбейте и соедините со сливками, мукой, какао, сахаром и маслом. Клубнику разомните с помощью вилки. Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки, выложите клубнику и подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с грушей и малиной

350 г груш, 200 г малины, 170–200 г муки, 120 г сахара, 40 г сливочного масла (растопленного), 200 мл сливок, 4 яйца.

Яйца взбейте и соедините со сливками, мукой, сахаром и маслом. Очищенные груши и малину измельчите в блендере. Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки, выложите измельченные груши, малину и подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Творожно-тыквенная запеканка

300 г тыквы (очищенной), 250 г творога, 80 г манной крупы, 30 г сгущенного молока, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ½ стловые ложки сахара.

Тыкву измельчите при помощи блендера. Яйца взбейте, отправьте к тыкве. Добавьте в яично-тыквенную смесь манку и оставьте на 15–20 мин. Затем добавьте творог, сахар и перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите полученную смесь.

Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала. Готовую запеканку полейте сгущенным молоком.

Рисовая запеканка с медом

150 г риса, 50 г меда, 20 г сахара, 20 г сливочного масла, 300 мл молока, 2 яйца.

Рис промойте, сварите до полуготовности, откиньте на дуршлаг, затем залейте молоком и сварите до готовности. В готовый рис добавьте сахар, взбитые яичные желтки. Отдельно взбейте белки и добавьте к общей массе, перемешайте. Добавьте мед и еще раз перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите полученную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Рисовая запеканка с йогуртом

150 г риса, 60 г фруктового йогурта (любого), 20 г сахара, 20 г сливочного масла, 300 мл молока, 2 яйца.

Рис промойте, сварите до полуготовности, откиньте на дуршлаг, затем залейте молоком и сварите до готовности. В готовый рис добавьте сахар, взбитые яичные желтки. Отдельно взбейте белки и добавьте к общей массе, перемешайте. Выложите йогурт и еще раз перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите полученную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Запеканка с яблоками, апельсиновой цедрой, корицей и шоколадом

300 г яблок, 150–170 г муки, 100 г сахара, 50 г молочного шоколада, 40 г сливочного масла (растопленного), 200 мл сливок, 4 яйца, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры, ½ чайной ложки молотой корицы.

Яйца взбейте и соедините со сливками, мукой, сахаром, маслом, цедрой и корицей. Яблоки вымойте, очистите и мелко нарежьте. Чашу мультиварки выстелите бумагай для выпечки, выложите яблоки и подготовленную смесь. Установите режим «Выпечка» и готовьте до звукового сигнала.

Шоколад натрите на мелкой терке и за 10 мин. до завершения режима посыпьте им запеканку.

Выпечка и десерты

Пирог с бананом

200 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 50 г изюма, 50 г миндальных орехов, 3 банана, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, соды, соль.

Бананы очистите, раздавите вилкой. В чашу мультиварки положите масло и растопите его на любом режиме, перелейте в отдельную емкость. В растопленное масло добавьте сахар, размешайте, затем разбейте яйца, положите корицу и сметану, все тщательно перемешайте. В смесь добавьте муку, соду, соль, перемешайте, добавьте оставшиеся ингредиенты и выложите тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. Готовый пирог переложите на тарелку и нарежьте кусочками.

Ягодный пирог

Для теста: 300 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла (растопленного), 3 яйца, 5 столовых ложек сметаны, 5 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя, корица.

Для начинки: 200 г черники, 200 г малины, 200 г ежевики, 100 г сахара, 10 г ванили.

Ягоду вымойте и переберите, смешайте с ванилью и сахаром. Яйца разбейте в миску, взбейте с сахаром в густую пену, добавьте к ним сметану, еще раз взбейте. К смеси добавьте сливочное и растительное масло, перемешайте, всыпьте муку, корицу, разрыхлитель, перемешайте миксером тесто до однородного состояния. Чашу мультиварки выстелите пищевой пленкой. Вылейте в чашу тесто, сверху выложите ягоду, слегка придавите ее. Установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч. Готовый пирог переложите на тарелку, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Пирог с кофе

400 г сметаны, 300 г сахара, 250 г муки, 3 яйца, 1 киви, 4 столовые ложки растворимого кофе, 1 чайная ложка соды, 100 мл воды, сливочное масло, корица, гвоздика, имбирь.

Яйца взбейте миксером в пену. Кофе растворите в воде. Смешайте яйца, кофе, половину сметаны, соду, гвоздику, имбирь по вкусу, еще раз взбейте. Введите муку, перемешайте миксером тесто до однородности. Чашу мультиварки застелите пищевой

пленкой, смажьте ее маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. Для крема смешайте оставшуюся сметану, сахар, корицу, взбейте до однородного состояния миксером. Киви вымойте, очистите, нарежьте кружочками. Готовый пирог переложите на тарелку, разрежьте вдоль на несколько коржей, каждый корж смажьте кремом, верхний слой украсьте кружочками киви, уберите в холодильник на 3 ч. Нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Пирог с малиной

Для теста: 400 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, кардамон, анис, бадьян.

Для начинки: 200 г творога, 100 г малины, 100 г сахара, 4 столовые ложки сметаны, кардамон.

Смешайте муку с разрыхлителем, добавьте масло (оставьте 1 столовую ложку), перемешайте до однородного состояния. Добавьте сахар и яйца, замесите тесто. Переложите тесто в пищевую пленку, положите в холодильник на 1 ч. Смешайте все ингредиенты для начинки. Чашу мультиварки застелите пищевой пленкой, смажьте маслом, выложите тесто, разровняйте его, сформировав небольшой бортик, в середину положите начинку. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Пирог на ряженке

400 г муки, 200 г сахара, 100 г грецких орехов (измельченных), 100 г кураги, 100 г изюма, 10 г разрыхлителя, 200 мл ряженки, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, корица, имбирь, сливочное масло, сахарная пудра.

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. Влейте растительное масло и ряженку, перемешайте, добавьте муку, разрыхлитель, корицу, имбирь по вкусу, замесите тесто. В тесто добавьте орехи, распаренные изюм, курагу. В чашу мультиварки положите пищевую пленку, смажьте сливочным маслом, выложите тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. Готовый пирог переложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Пирог с вареньем

600 г муки, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, варенья (любого), имбирь, корица.

Смешайте масло, сахар, яйца до однородного состояния, добавьте к ним муку с разрыхлителем, имбирь и корицу по вкусу. Замесите тесто, разделите его на две неравные части. Каждую часть скатайте в шар, положите в холодильник на 1 ч. Чашу мультиварки застелите пищевой пленкой, большую часть теста положите в чашу, равномерно распределив и сделав небольшие бортики, выложите на нее варенье. Меньшую часть теста натрите на терке, посыпьте крошкой варенье. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Фруктовый пирог на кефире

400 г муки, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 100 г малины, 10 г разрыхлителя, 200 мл кефира, 3 груши, 3 яблока, 2 яйца, кардамон, бадьян, корица.

Размягченное масло смешайте с кефиром, добавьте сахар, кардамон, бадьян, перемешайте до однородного состояния. Всыпьте муку и разрыхлитель, замесите тесто. Тесто разделите на 2 неравные части. Вымойте малину, груши и яблоки, груши и яблоки очистите, удалите сердцевинку, нарежьте небольшими кусочками, посыпьте все корицей. На дно чаши мультиварки положите пищевую пленку, по ней равномерно распределите большую часть теста, сформировав небольшой бортик. Выложите начинку. Меньшую часть теста раскатайте, нарежьте полосками, на полосках сделайте надрезы елочкой, положите их на начинку через 1 см, закрепите края полосок. Установите режим «Выпечка» на 1–1 ½ ч.

Готовый пирог переложите на тарелку, дождитесь его остывания, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Шарлотка с апельсинами

400 г муки, 350 г сахара, 6 яиц, 4 апельсина, 1 чайная ложка разрыхлителя, сливочное масло, кокосовая стружка, корица, анис.

Смешайте яйца, муку, сахар, разрыхлитель, взбейте все при помощи миксера, чтобы получилась однородная смесь. Апельсины вымойте, обсушите бумажным полотенцем, натрите цедру на терке, мякоть разделите на дольки и снимите пленки. Цедру смешайте с тестом. В чашу мультиварки положите бумагу для выпекания, смажьте ее сливочным маслом. На дно чаши выложите апельсины, залейте тестом, посыпьте кокосовой стружкой. Установите режим «Выпечка» на 60–70 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Шарлотка с мандаринами

300 г мандаринов, 200 г муки, 200 г сахара,4 яйца, сливочное масло, гвоздика.

Мандарины очистите, разделите на дольки, при необходимости удалите косточки. Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пены. Добавьте в пену муку и гвоздику по вкусу, перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее маслом, выложите мандарины, залейте тестом. Установите режим «Выпечка» на 40 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с черешней

200 г черешни (без косточек), 150 г муки, 150 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, корица.

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пены. Добавьте в пену муку и корицу, перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее маслом, выложите черешню, залейте тестом. Установите режим «Выпечка» на 40 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с грушами и вишней

200 г сахара, 150 г муки, 100 г вишни (без косточек), 6 яиц, 3 груши, сливочное масло, имбирь, бадьян.

Яйца слегка взбейте миксером, всыпьте сахар, взбейте в пышную белую пену. В массу введите муку, имбирь, бадьян, аккуратно перемешайте, чтобы не спала пышность теста. Груши вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками, смешайте с вишней. В чашу мультиварки положите бумагу для выпекания, смажьте ее маслом. На дно выложите половину теста, затем грушу с вишней, вторую часть теста. Установите режим «Выпечка» на 60–80 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с киви и бананом

250 г муки, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 100 г ананасов (консервированных кусочками), 4 яйца, 3 банана, 2 киви, 10 г разрыхлителя, растительное масло, ваниль, корица.

В любом режиме мультиварки растопите масло. Смешайте сливочное масло с сахаром, яйцами, бананами, ванилью и корицей, взбейте миксером до получения однородной смеси. Муку смешайте с разрыхлителем, введите в смесь. Перемешайте до однородного состояния. Киви вымойте, очистите, нарежьте кружочками. В чашу мультиварки положите бумагу для выпекания, смажьте ее растительным маслом. На дно чаши положите ананасы, залейте тестом, украсьте киви.

Установите режим «Выпечка» на 60–80 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с творогом и крыжовником

450 г сахара, 400 г муки, 300 г творога, 200 г крыжовника, 50 г сливочного масла, 6 яиц, растительное масло, апельсиновая цедра, анис, сахарная пудра.

Крыжовник вымойте, обсушите, переберите. Творог разомните вилкой, смешайте со сливочным маслом и 100 г сахара, крыжовником. Яйца смешайте с остальным сахаром, взбейте миксером до получения пены. Введите в нее муку, цедру, анис, перемешайте. Дно чаши мультиварки выстелите бумагой для выпекания. Смажьте ее растительным маслом. Выложите творог с крыжовником в чашу мультиварки, залейте тестом. Установите режим «Выпечка» на 60–80 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с вишней и смородиной

200 г муки, 150 г сахара, 100 г вишни (без косточек), 100 г черной смородины, 4 яйца, 0,3 чайные ложки соды, растительное масло, соль.

Смородину вымойте, переберите, смешайте с вишней. Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пены. Добавьте в пену соду, соль, перемешайте. Введите в смесь муку, перемешайте. Тесто смешайте с вишней и смородиной. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60–80 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шоколадная шарлотка

300 г малины, 200 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 5 столовых ложек какао-порошка, сливочное масло, гвоздика, сахарная пудра, соль.

Малину вымойте, переберите. Яйца разбейте в миску, немного посолите, взбейте миксером до получения пены. В пену введите сахар, еще раз взбейте. Добавьте муку, продолжайте взбивать, положите какао и гвоздику, перемешивайте до однородного состояния. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее маслом, выложите половину малины, залейте тестом, выложите вторую часть малины. Установите режим «Выпечка» на 40–60 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка без яиц на кефире

300 г абрикосов, 150 г манной крупы, 150 г муки, 150 г сахара, 200 мл кефира, 1 чайная ложка соды, ваниль, растительное масло, соль.

Абрикосы вымойте, разделите на две части, удалите косточки. Разделите абрикосы пополам, половину нарежьте небольшими дольками. Смешайте муку, манку, сахар, соль, соду, ваниль. Кефир смешайте с маслом, добавьте в смесь манку и муку, перемешайте до однородного состояния. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее маслом, выложите нарезанные абрикосы, залейте тестом, уложите половинки абрикосов.

Установите режим «Выпечка» на 60–80 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и можете подавать на стол.

Шарлотка с яблоками и малиной

150 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г малины, 5 яблок, 3 яйца, 30 мл лимонного сока, 3 столовые ложки сметаны, 0,3 чайные ложки соды, корица, ваниль, гвоздика, растительное масло.

Яблоки вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками. Малину вымойте, переберите, смешайте с яблоками, полейте лимонным соком. Сливочное масло растопите. Яйца смешайте с сахаром. Взбейте миксером до получения пены. В пену введите муку, сметану, соду, корицу, ваниль, гвоздику, тщательно все перемешайте. К смеси добавьте масло, еще раз перемешайте. В чашу мультиварки положите бумагу для выпекания, смажьте ее растительным маслом. На нее выложите яблоки с малиной, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60–80 мин. Готовую шарлотку выложите на тарелку, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Классический бисквит

200 г муки, 200 г сахара, 5 яиц, сливочное масло.

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. В пену введите муку, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60 мин. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит простой

150 г сахара, 100 г муки, 10 г разрыхлителя, 2 яйца, имбирь, апельсиновая цедра.

В миске яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. В пену введите муку, разрыхлитель, имбирь, цедру, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60 мин. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит с кокосовой стружкой

200 г муки, 200 г сахара, 150 мл кефира, 50 мл растительного масла, 3 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, сливочное масло, кокосовая стружка, лимонная цедра, корица, соль.

В миске яйца смешайте с кефиром и растительным маслом, перемешайте. Добавьте сахар, соль, стружку, цедру, корицу по вкусу, перемешайте. В смесь введите муку и разрыхлитель, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 40–50 мин. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Кукурузный бисквит

150 г кукурузной муки, 100 г сахара, 5 яиц, 3 столовые ложки молока, сливочное масло, гвоздика, соль.

Отделите белки от желтков. Положите желтки в миску, взбейте с сахаром. В смесь введите муку, гвоздику, влейте молоко, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз. Белки взбейте с солью, до получения мягких пиков. Введите белки в тесто, перемешайте. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 60 мин. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит на кипятке

400 г муки, 250 г сахара, 100 г какао-порошка, 10 г разрыхлителя, 10 г соды, 3 яйца, 200 мл кипятка (крутого), 150 мл молока, 100 мл растительного масла, ваниль, кардамон, сливочное масло.

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером в пену. Влейте в пену молоко и масло, перемешайте. Введите в смесь муку, разрыхлитель, соду, какао, ваниль, кардамон, перемешайте. Влейте кипяток, перемешайте.

Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом. В чашу вылейте тесто.

Установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит с какао

200 г муки, 200 г сахара, 50 г ядер грецкого ореха (измельченных), 5 яиц, 3 столовые ложки какао-порошка, сливочное масло.

В миске взбейте яйца в пену с помощью миксера, введите постепенно сахар, продолжая взбивать. В пену введите муку, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков, тесто разделите на 2 одинаковые части. В одну часть добавьте орехи и перемешайте. В другую часть добавьте какао и перемешайте. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, аккуратно выкладывайте тесто по 3–4 столовые ложки периодически из одной и другой части теста, осторожно зубочисткой перемешайте тесто, придавая «мраморность».

Установите режим «Выпечка» на 60 мин. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит с апельсиновым соком

300 г муки, 150 г сахара, 10 г разрыхлителя, 6 яиц, 150 мл апельсинового сока, 50 мл растительного масла, сливочное масло, ваниль.

Отделите белки от желтков. Переложите белки в миску, взбейте с сахаром. Желтки соедините с соком и растительным маслом, перемешайте, добавьте к белкам, перемешайте. Муку смешайте с разрыхлителем, ванилью и введите в яичную смесь, перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородного состояния. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, вылейте тесто.

Установите режим «Выпечка» на 60 мин. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит с крахмалом и цукатами

200 г муки, 200 г сахара, 100 г цукатов, 50 г какао-порошка, 8 яиц, 3 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки уксуса, 2 чайные ложки разрыхлителя, сливочное масло, корица.

7 яиц разделите на белки и желтки. Белки смешайте с половиной сахара, взбейте миксером в пену. В пену введите половину муки, половину разрыхлителя, крахмал, уксус, корицу, цукаты перемешайте, поднимая тесто сверху вниз, до однородной массы без комочков. Смешайте в миске 7 желтков и 1 целое яйцо, оставшийся сахар, взбейте в пену. Перемешайте с остальной мукой, разрыхлителем. Застелите дно чаши мультиварки бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом, вылейте тесто с цукатами, посыпьте какао, вылейте второе тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Бисквит на лимонаде

450 г муки, 200 г сахара, 10 г разрыхлителя, 200 мл лимонада (любого), 150 мл растительного масла, 4 яйца, анис, корица, сливочное масло.

Яйца смешайте с сахаром, взбейте миксером до получения пышной пены. Влейте масло и лимонад, перемешайте. Введите муку и разрыхлитель, перемешайте, добавьте корицу и анис. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте ее сливочным маслом. В чашу вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ½ –2 ч. Когда прозвучит звуковой сигнал, оставьте бисквит еще на несколько минут в мультиварке.

Классический чизкейк

Для основы: 300 г сыра (мягких сортов), 250 г овсяного печенья, 100 г сливочного масла, 80 г сахара.

Для начинки: 8 перепелиных яиц, 100 мл сливок, ½ чайной ложки ванилина.

Печенье поместите в целлофановый пакет, завяжите и при помощи скалки измельчите. 80 г сливочного масла размягчите и соедините с печеньем в глубокой посуде. В другой чашке соедините сыр с сахаром и взбейте до однородного состояния при помощи миксера. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест, чтобы концы бумаги свешивались с чаши мультиварки. Выложите основу для чизкейка в чашу мультиварки. Перепелиные яйца соедините со сливками, ванилином и взбейте при помощи миксера. Выложите начинку на основу чизкейка. Установите режим «Выпечка» и готовьте в течение 1 ч. Затем переключите на режим «Подогрев» и оставьте чизкейк в мультиварке еще на 20 мин. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и оставьте остывать. При помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Малиновый чизкейк

Для основы: 300 г печенья, 80 г сливочного масла.

Для начинки: 280 г творога, 100 г малины, 60 г сахара, 15 г йогурта (натурального), 2 яйца, ½ столовые ложки кукурузного крахмала.

Печенье поместите в целлофановый пакет, завяжите и при помощи скалки измельчите. 60 г сливочного масла размягчите и соедините с печеньем в глубокой посуде. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест, чтобы концы бумаги свешивались с чаши. Выложите основу для чизкейка в чашу мультиварки. Часть малины положите на основу. Оставшиеся ягоды измельчите с помощью блендера. Яйца взбейте с сахаром и йогуртом. Часть полученной массы соедините с измельченными ягодами малины. Должен получиться белый и розовый крем. Белый крем поместите в чашу мультиварки на малину. Розовый выложите на основу в виде капелек, используя столовую ложку. Затем с помощью вилки сделайте из них разводы. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. После звукового сигнала установите режим «Подогрев» и оставьте еще на 15 мин. Во время приготовления чизкейка мультиварку не открывайте. После завершения режима откройте крышку и дайте чизкейку остыть. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и при помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Чизкейк с бананами

Для основы: 300 г печенья, 80 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 250 г творога, 20 г сахара, 20 г сметаны, 2 банана, 2 яйца, сок ½ лимона.

Печенье положите в целлофановый пакет, завяжите и при помощи скалки измельчите. 60 г сливочного масла размягчите и соедините с печеньем в глубокой посуде. Добавьте взбитое яйцо и перемешайте. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест. Выложите основу для чизкейка в чашу мультиварки. Соедините творог, сметану, яйца, сахар и взбейте при помощи миксера. Бананы нарежьте небольшими кусочками, а затем измельчите блендером. Добавьте бананы и лимонный сок в творожно-яичную массу. Выложите начинку на основу из печенья. Установите режим «Выпечка» и готовьте 1 ½ ч. Во время приготовления чизкейка мультиварку не открывайте. После завершения режима откройте крышку мультиварки и дайте чизкейку остыть. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и при помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Клубничный чизкейк

Для основы: 350 г печенья, 100 г сливочного масла.

Для начинки: 300 г творога, 100 г сахара, 100 мл сливок, 2 яйца, ½ чайные ложки ванилина, 100 г клубники.

Печенье поместите в целлофановый пакет, завяжите и при помощи скалки измельчите. 80 г сливочного масла размягчите и соедините с печеньем в глубокой посуде. Творог разотрите с сахаром. Добавьте сливки, яйца, клубнику, ванилин и взбейте при помощи миксера. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Из бумаги для выпечки вырежьте 2 полоски и поместите в чашу мультиварки крест-накрест, чтобы концы бумаги свешивались с чаши мультиварки. Выложите основу для чизкейка. Начинку положите на основу. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. После звукового сигнала установите режим «Подогрев» и оставьте еще на 15 мин. Во время приготовления чизкейка мультиварку не открывайте. После завершения режима откройте крышку мультиварки и дайте чизкейку остыть. Затем достаньте чашу с чизкейком из мультиварки и при помощи бумажных полосок выньте его из чаши.

Бисквитный торт

200 г пшеничной муки, 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 150 мл лимонного сиропа, 4 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя.

Яйца взбейте с сахаром. Муку соедините с разрыхлителем и постепенно, помешивая, всыпьте в яичную смесь. Взбивайте в течение 7–10 мин. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Влейте в чашу тесто и установите режим «Выпечка» на 1 ч. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остудите и разрежьте на 3 коржа. Каждый корж пропитайте лимонным сиропом.

Кокосовый торт с шоколадной глазурью

250 г муки, 250 г йогурта, 80 г сахара, 80 г какао, 2 яйца, 1 ½ чайной ложки разрыхлителя.

Для крема: 180 г сливочного масла, 100 г кокосовой стружки, 40–50 г сахара, 400 мл молока, 3 столовые ложки манной крупы.

Для глазури: 30 г сливочного масла, 3 столовые ложки молока, 1 ½ столовые ложки сахара, 1 столовая ложка какао.

Муку, какао, разрыхлитель соедините в глубокой посуде. Яйца взбейте с сахаром, йогуртом, растопленным сливочным маслом при помощи миксера. Соедините вместе с мукой, какао и разрыхлителем и замесите тесто. В чашу мультиварки выложите бумагу для выпечки, на не – тесто.

Установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч. Для крема молоко соедините с манной крупой и подогрейте на медленном огне, постоянно помешивая. Всыпьте кокосовую стружку, перемешайте. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром, добавив манную крупу с кокосовой стружкой. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остудите и разрежьте на 3 коржа. Каждый корж смажьте кокосовым кремом. Приготовьте глазурь. Смешайте сахар, молоко и какао, поставьте на медленный огонь и готовьте до загустения, затем добавьте сливочное масло и перемешайте. Верхний корж торта полейте глазурью. Готовый торт поставьте в холодильник на 3 ч.

Медовый торт с черносливом

250 г пшеничной муки, 100 г сахара, 20 г сливочного масла, 2–3 яйца, 2 ½ столовые ложки меда, ½ чайной ложки разрыхлителя.

Для крема: 500 г сметаны, 100 г сахара, 60 г чернослива (без косточек).

Мед смешайте с разрыхлителем, поставьте на водяную баню, готовьте, постоянно помешивая, до полного растворения меда. Яйца взбейте с сахаром, добавьте к ним медовую смесь. Муку просейте и всыпьте в яйца и мед. Замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, влейте тесто, установите режим «Выпечка» и готовьте в течение 2 ½ ч.

После звукового сигнала оставьте бисквит в режиме «Подогрев» на 10 мин. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остывший бисквит разрежьте на 3 коржа. Чернослив замочите в теплой воде на 20 мин. Для крема сметану взбейте с сахаром. Каждый корж смажьте кремом и положите на него чернослив. Готовый торт поставьте в холодильник на 6–8 ч.

Торт с творожно-сметанным кремом

350–400 г пшеничной муки, 200 г сахара, 150 г сметаны, 80 г сливочного масла, 3–4 яйца, 3 чайные ложки разрыхлителя.

Для крема: 250 г сметаны, 150 г творога, 100 г сахара.

Яйца взбейте с сахаром при помощи миксера. Добавьте сметану, 50 г сливочного масла (растопленного) и продолжайте взбивать. Всыпьте муку, разрыхлитель и замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч.

Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остывший бисквит разрежьте на 3 коржа. Приготовьте крем, взбив все подготовленные для него ингредиенты. Смажьте каждый корж кремом. Готовый торт поместите в холодильник на 2 ч.

Торт с банановым кремом

200 г пшеничной муки, 200 г сахара, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки какао, 2 чайные ложки разрыхлителя.

Для крема: 300 г сметаны, 100 г сахара, 2 банана.

Яйца взбейте миксером, добавьте сахар, молоко, 80 г сливочного масла и продолжайте взбивать. Затем добавьте муку, какао, разрыхлитель и замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остывший бисквит разрежьте на 3 коржа. Приготовьте крем. Бананы разомните вилкой и взбейте с остальными ингредиентами. Смажьте каждый корж кремом. Готовый торт поместите в холодильник на 3 ч.

Бисквит со сгущенным молоком

250 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 г сгущенного молока, 20 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ½ чайной ложки разрыхлителя.

Яйца взбейте с сахаром. Муку просейте, смешайте с разрыхлителем и всыпьте в яичную смесь, постоянно помешивая. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите тесто, установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч. Готовый бисквит выньте из мультиварки при помощи емкости для варки на пару. Остудите, разрежьте на 3 коржа. Каждый корж смажьте сгущенным молоком. Готовый торт поместите в холодильник на ночь.

Пирожные с клубникой и взбитыми сливками

200 г взбитых сливок, 100 г муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 50 г клубники, 2 яйца, 300 мл молока, 2 столовые ложки воды, соль, анис, ваниль.

Масло положите в чашу мультиварки и растопите в любом режиме. Отдельно подогрейте молоко. Отделите белки от желтков. Белки взбейте с солью до пиков. Разотрите желтки с сахаром, добавьте анис, ваниль по вкусу, воду. Смешайте желтки и масло в отдельной посуде, введите муку (оставьте 1 ст. л.), влейте молоко, перемешайте, добавьте белки. Дно чаши мультиварки с остатками масла слегка присыпьте оставшейся мукой, влейте тесто, установите режим «Выпечка» на 45–50 мин. Когда прозвучит сигнал, выпечку переложите на тарелку, нарежьте на порционные кусочки, каждый кусочек украсьте сливками и клубникой, подавайте на стол.

Пирожные с шоколадом

200 г сахара, 150 г муки, 150 г сливочного масла, 100 г молочного шоколада, 50 г вишни (без косточек), 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, корица, ваниль, мускатный орех, растительное масло, сахарная пудра.

На водяной бане растопите шоколад, добавьте к нему масло, дождитесь, когда оно тоже растопится, перемешайте. Смешайте сахар, ваниль, корицу, орех, добавьте к ним шоколадно-масляную смесь, перемешайте миксером. В смесь добавляйте по 1 яйцу, каждый раз перемешивая миксером. Затем всыпьте муку и разрыхлитель, перемешайте миксером. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпечки, смажьте растительным маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ч.

Готовую выпечку переложите на тарелку, нарежьте на порционные кусочки, украсьте сахарной пудрой и вишенкой.

Пирожные с вареньем

200 г муки, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 50 г варенья (любого, негустого), 50 г клубники, 50 мл молока, 3 яйца, корица, ваниль, растительное масло.

Для крема: 150 г сливочного сыра, 50 г грецких орехов (измельченных), 4 столовые ложки сахара.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 20 мл лимонного сока, 20 мл яблочного сока.

Сливочное масло смешайте с сахаром и взбейте миксером в однородную воздушную массу. Добавьте в массу по одному яйцу, каждый раз взбивая. Всыпьте муку, перемешайте. Влейте молоко, добавьте корицу и ваниль, перемешайте до однородного состояния. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпекания, смажьте растительным маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 45–50 мин. Для крема взбейте миксером сыр и сахар, смешайте с орехами. Для глазури смешайте пудру и соки, подогрейте на водяной бане.

Достаньте готовый бисквит из мультиварки, немного остудите, разрежьте поперек на 2 коржа. Коржи нарежьте на несколько одинаковых кусочков, четных по количеству. Возьмите один кусочек, смажьте его вареньем, положите второй кусочек, смажьте все края кремом, сверху полейте глазурью, украсьте клубникой. То же самое проделайте с остальными кусочками. Готовые пирожные выложите на блюдо и подавайте на стол.

Пирожные с шоколадом и орешками

200 г сахара, 150 г муки, 150 г сливочного масла, 100 г горького шоколада, 100 г ядер грецкого ореха (измельченных), 50 г крупной малины, 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, корица, имбирь, растительное масло, сахарная пудра.

На водяной бане растопите шоколад, добавьте к нему масло, дождитесь, когда оно тоже растопится, перемешайте. Смешайте сахар, корицу, имбирь, добавьте к ним шоколадно-масляную смесь, перемешайте миксером. В смесь добавляйте по 1 яйцу, каждый раз перемешивая миксером. Затем всыпьте муку и разрыхлитель, перемешайте миксером, добавьте орехи, еще раз перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпечки, смажьте растительным маслом, вылейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. Готовую выпечку переложите на тарелку, нарежьте порционными кусочками, украсьте сахарной пудрой и малиной.

Пирожные с морковью

300 г муки, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 50 г изюма, 50 г красной смородины, 3 яйца, 3 морковки, 1 чайная ложка разрыхлителя, растительное масло, корица.

Для глазури: 100 г сахара, 1 белок, 20 мл лимонного сока.

Морковь вымойте, очистите, натрите на мелкой терке, лишний сок отожмите в другую чашку. Смешайте масло и сахар. Взбейте миксером до однородного состояния. Добавьте постепенно муку, корицу и разрыхлитель, продолжая взбивать. По одному вбейте яйца, каждый раз перемешивая тесто. Когда тесто будет доведено до однородного состояния, добавьте морковь и изюм и еще раз перемешайте. Если тесто густое, в него можно влить немного морковного сока. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпечки, смажьте растительным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. Для глазури взбейте сахар, белок и сок до воздушной пены. Готовый бисквит достаньте из мультиварки, разрежьте поперек на 2 коржа. Коржи нарежьте на кусочки. Кусочки смажьте глазурью, украсьте ягодами смородины, выложите на блюдо и подавайте на стол.

Пирожные с яблоками и грушами

300 г муки, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 50 г ядер грецкого ореха (измельченных), 3 яйца, 2 яблока, 2 груши, 1 киви, 1 чайная ложка разрыхлителя, растительное масло, ваниль, апельсиновая цедра.

Для глазури: 100 г сахара, 1 белок, 20 мл лимонного сока.

Яблоки и груши вымойте, очистите, натрите на мелкой терке. Киви вымойте, очистите, нарежьте кружочками. Смешайте масло и сахар. Взбейте миксером до однородного состояния. Добавьте постепенно муку, ваниль, орехи, апельсиновую цедру и разрыхлитель, продолжая взбивать. По одному вбейте яйца, каждый раз перемешивая тесто. Когда тесто будет доведено до однородного состояния, добавьте яблоки, груши и еще раз перемешайте. Дно чаши мультиварки застелите бумагой для выпечки, смажьте растительным маслом, влейте тесто. Установите режим «Выпечка» на 1 ч. Для глазури взбейте сахар, белок и сок до воздушной пены. Готовый бисквит достаньте из мультиварки, разрежьте поперек на 2 коржа. Коржи нарежьте на кусочки. Кусочки смажьте глазурью, украсьте кружочками киви, выложите на блюдо и подавайте на стол.

Кексы с черносливом и глазурью

650 г пшеничной муки, 70 г сливочного масла (растопленного), 70 г сахара, 70 г чернослива (без косточек), 5 яиц, 130 мл молока, 2 чайные ложки крахмала, 2 чайные ложки разрыхлителя, ½ чайной ложки соли, растительное масло.

Для глазури: 100 г сгущенного молока, 4 столовые ложки какао-порошка, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка сливочного масла.

Промойте и распарьте чернослив, измельчите. Смешайте в глубокой посуде муку, соль, разрыхлитель и крахмал. В другой посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Смешайте обе массы и тщательно перемешайте до однородности, добавьте чернослив. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети. Установите в чашу мультиварки, готовьте 1 ч. в режиме «Выпечка». Приготовьте глазурь. В кастрюлю напейте сгущенку, добавьте какао и сахар, размешайте до однородной массы, доведите до кипения. Снимите с огня и положите масло, перемешайте и остудите. Готовые кексы выложите на блюдо и полейте глазурью.

Кексы с курагой

250 г пшеничной муки, 100 г кураги, 80 г сливочного масла (растопленного), 80 г сахара, 4 яйца, 150 мл молока, 2 чайные ложки соли, крахмала, разрыхлителя.

Распарьте курагу и мелко нарежьте. Крахмал, соль, разрыхлитель и муку смешайте в миске. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Обе смеси смешайте, добавьте измельченную курагу, тщательно перемешайте. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети. Установите формы в чашу мультиварки, готовьте 1 ч. в режиме «Выпечка».

Кексы со смородиной

300 г пшеничной муки, 200 г черной смородины, 100 г сливочного масла (растопленного), 100 г сахара, 3 яйца, 250 мл молока, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка крахмала, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, растительное масло.

Ванильный сахар, разрыхлитель, крахмал, соль и муку смешайте в миске. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Обе смеси смешайте, тщательно перемешайте до однородности. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети, сверху выложите смородину. Установите формы в чашу мультиварки, готовьте 45 мин. в режиме «Выпечка».

Ванильные кексы с глазурью

700 г пшеничной муки, 80 г сливочного масла (растопленного), 80 г сахара, 80 г чернослива (без косточек), 5 яиц, 200 мл молока, 2 чайные ложки крахмала, 2 чайные ложки разрыхлителя, ½ чайной ложки соли, ваниль, растительное масло.

Для глазури: 100 г сгущенного молока, 4 столовые ложки какао-порошка, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка сливочного масла.

Промойте и распарьте чернослив, измельчите. Смешайте в глубокой посуде муку, разрыхлитель, соль и крахмал. В другой посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Смешайте обе массы и тщательно перемешайте до однородности, добавьте чернослив и ваниль. Разделите визуально пополам получившееся тесто. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети. Установите формы в чашу мультиварки, готовьте 1 ч. в режиме «Выпечка». Приготовьте глазурь. В кастрюлю напейте сгущенку, добавьте какао и сахар, размешайте до однородной массы, доведите до кипения. Снимите с огня и положите масло, перемешайте и остудите. Готовые кексы выложите на блюдо и полейте глазурью.

Кекс «Сладкоежка»

250 г пшеничной муки, 200 г сахара, 50 г изюма, 50 г маргарина (растопленного на водяной бане), 4 яйца, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка измельченной цедры лимона.

Взбивайте яйца с сахаром до образования белой пышной пены. Добавьте корицу, цедру, вмешайте муку и разрыхлитель. Не прекращая взбивать, влейте в эту массу растопленный маргарин. Смажьте сливочным маслом чашу мультиварки, вылейте получившуюся массу, выложите сверху изюм.

Закройте крышку, установите режим «Выпечка» на 40 мин.

Кексы с вишневой начинкой

300 г пшеничной муки, 200 г вишневого джема, 80 г сливочного масла (растопленного), 80 г сахара, 200 мл молока, 4 яйца, 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки крахмала, 2 чайные ложки разрыхлителя, растительное масло.

Крахмал, разрыхлитель, соль и муку смешайте в миске. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром, добавьте к ним молоко и растопленное сливочное масло. Обе смеси смешайте, тщательно перемешайте до однородности. Формы для кексов смажьте растительным маслом. Наполните тестом формы на две трети, сверху выложите по несколько ложек вишневого джема. Установите формы в емкость мультиварки, готовьте 60 мин. в режиме «Выпечка».

Томатный кекс

200 г пшеничной муки, 200 г сахара, 200 мл томатного сока, 10 столовых ложек растительного масла, 10 столовых ложек сахарной пудры, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка сливочного масла, 200 мл воды, соль.

Томатный сок смешайте с водой, добавьте соду, взбейте венчиком. Нагрейте растительное масло. От степени нагрева масла зависит мягкость кекса: чем горячее, тем мягче получится кекс. В эмалированную миску перелейте масло, влейте томатный сок с водой и всыпьте сахар, мешайте до растворения сахара. Постепенно вмешайте муку, тщательно вымесите тесто. Тесто должно получиться мягким, но не жидким. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, влейте готовое тесто. Установите режим «Выпечка» на 10 мин. Готовый кекс выложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Кекс «Рождественский»

300 г творога 3 %-ной жирности, 200 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 50 г изюма, 50 г кураги, 150 мл коньяка, 4 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка измельченной цедры апельсина.

Порубите мелко курагу, смешайте с изюмом и залейте коньяком. Оставьте сухофрукты на сутки. Протрите творог через сито и соедините с маслом, сахаром и яйцами. В отдельную посуду просейте муку, посолите, добавьте разрыхлитель и перемешайте. Всыпьте муку в творожную массу, перемешайте до однородности. Добавьте в тесто сухофрукты, замоченные в коньяке, и апельсиновую цедру. Тщательно перемешайте.

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите тесто в чашу. Установите режим «Выпечка» и готовьте 30 мин.

Медовые пряники

200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соды, соль.

В микроволновой печи растопите масло и мед до жидкой консистенции. Добавьте соду, тщательно перемешайте. Взбейте яйца и сахар. Всыпьте муку, соль. Добавьте медовую смесь, замесите мягкое тесто. Скатайте шарики и выложите их в контейнер-пароварку, предварительно смазанную маслом. В чашу мультиварки налейте кипяток, сверху установите контейнер-пароварку с пряниками. Готовьте в режиме «Варка на пару» 20 мин.

Ореховые пряники на меду

230 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 80 г сахара, 80 г грецких орехов (измельченных), 1 яйцо, 2 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

В емкость, предназначенную для высоких температур, положите яйцо, масло, орехи, мед и сахар, перемешайте. Установите в мультиварке режим «Варка на пару» на 30 мин., налейте воду в чашу мультиварки, установите корзинку для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с ореховой смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку, соль и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Сформируйте шарики, смачивая руки водой. Получившиеся шарики выложите в корзину для варки на пару, поставьте в мультиварку и готовьте в режиме «Варка на пару» 40 мин.

Тульский пряник

300 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 4 столовые ложки меда, 4 столовые ложки абрикосового джема, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка корицы, вода.

В маленькую кастрюлю положите сахар, масло, мед, корицу, соду и яйца. Кастрюлю на размер больше наполните водой до половины, поставьте на огонь и поместите в нее маленькую кастрюлю. Держите на водяной бане смесь, пока она не станет жидкой. Когда появится пена, снимите с огня и всыпьте муку небольшими порциями, постоянно помешивая. Вымешивайте тесто до тех пор, пока не станет тяжело мешать. Тесто должно быть мягким, упругим и эластичным. Разделите тесто на две части. Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки. Одну половину теста раскатайте в пласт средней толщины, выложите на дно чаши мультиварки. Нанесите джем тонким слоем, но края не смазывайте. Раскатайте вторую часть теста в пласт и выложите на джем, скрепите края. Закройте крышку мультиварки, готовьте 40 мин. в режиме «Выпечка».

Пряники с вишневым джемом

300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 50 г сахара, 30 г вишневого джема, 40 мл растительного масла, 1 яйцо, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя.

В миске смешайте яйцо, масло, мед и сахар. Установите в мультиварке режим «Варка на пару» на 35 мин., налейте воду в чашу, установите корзину для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с медовой смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Разделите тесто на две части. Раскатайте обе в пласты средней толщины. Нанесите на один слой джема и прикройте вторым, защипните края. Нарежьте небольшими прямоугольниками, выложите в корзину для варки на пару, установите в мультиварку емкость и готовьте в режиме «Варка на пару» 40 мин.

Пряники с гвоздикой

400 г меда, 350 г просеянной муки, 130 г тростникового сахара, 40 г сливочного масла, 40 мл молока, 1 яйцо, 4 чайные ложки разрыхлителя, 5 гвоздичек, соль.

Вскипятите молоко, залейте гвоздику. Взбейте яйца с сахаром 5 мин. Добавьте гвоздику с молоком, нарезанное на кусочки сливочное масло. Все перемешайте, всыпьте муку и разрыхлитель. Перемешайте с помощью миксера. Выложите тесто в смазанную чашу мультиварки, разровняйте. Выпекайте 40 мин. в режиме «Выпечка».

Пряники с яблочным повидлом

350 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 120 г сахара, 120 г яблочного повидла, 50 г изюма, 1 яйцо, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка соль.

В миске смешайте яйцо, масло, мед, изюм и сахар. Установите в мультиварке режим «Варка на пару» на 30 мин., налейте воду в чашу мультиварки, установите корзину для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с изюмной смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку, соль и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Разделите тесто на две части. Раскатайте обе в пласты средней толщины. Нанесите на один слой повидло и прикройте вторым, защипните края. Нарежьте небольшими прямоугольниками, выложите в корзину для варки на пару, установите в мультиварку емкость и готовьте в режиме «Варка на пару» 45 мин.

Пряники с изюмом и медом

350 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 50 г сахара, 50 г изюма (распаренного), 1 яйцо, 2 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

В миске смешайте яйцо, масло, изюм, мед и сахар. Установите режим «Варка на пару» на 30 мин., налейте воду в чашу мультиварки, установите корзину для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с изюмной смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку, соль и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Сформируйте шарики, смачивая руки водой.

Получившиеся шарики выложите в корзину для варки на пару, поставьте в мультиварку и готовьте в режиме «Варка на пару» 50 мин.

Пряники с миндалем

200 г муки, 150 г сахара, 80 г миндаля (рубленого), 3 яйца, 1 столовая ложка цедры лимона, сливочное масло, вода, соль.

Взбейте яйца с сахаром, вмешайте муку. На раскаленной сковороде без масла обжарьте миндаль в течение 3 мин. Добавьте миндаль и цедру в тесто. Раскатайте в пласт средней толщины, нарежьте на прямоугольники произвольного размера. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите пряники. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 мин.

Кокосовые пряники с малиной

450 г пшеничной муки, 180 г сахара, 100 г маргарина, 100 г малины, 70 г кокосовой стружки, 2 яйца, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 ½ л воды, сахарная пудра.

Приготовьте тесто. Для этого просеянную пшеничную муку соедините со взбитыми яйцами, сахаром, размягченным маргарином, медом, водой, разрыхлителем. Замесите тесто, добавьте кокосовую стружку, снова вымесите тесто и поставьте в теплое место на 1 ч. Затем разделите тесто на произвольное количество маленьких кусочков, сплющите в лепешки, в центр лепешек выложите малину, защипните края лепешек и придайте им круглую форму. В чашу мультиварки влейте воду, установите корзину для варки на пару. Смажьте корзину сливочным маслом, выложите пряники так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Варка на пару» на 25–30 мин. После звукового сигнала откройте крышку мультиварки и дайте пряникам постоять в корзине еще 5–7 мин. После этого выньте и посыпьте сахарной пудрой.

Пряники с цукатами и медом

300 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 50 г сахара, 50 г цукатов, 1 яйцо, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, соль.

В миске смешайте яйцо, масло, цукаты, мед и сахар. Установите в мультиварке режим «Варка на пару» на 25 мин., налейте воду в чашу мультиварки, установите корзину для приготовления на пару, в нее поставьте емкость с цукатной смесью. Получившуюся загустевшую массу выньте из мультиварки, всыпьте муку, соль и разрыхлитель и снова тщательно перемешайте. Сформируйте шарики, смачивая руки водой. Получившиеся шарики выложите в корзину для варки на пару, поставьте в мультиварку и готовьте в режиме «Варка на пару» 40 мин.

Пряники на маргарине с белой глазурью

450 г пшеничной муки, 180 г сахара, 100 г маргарина, 100 г белого шоколада, 2 яйца, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 ½ л воды, изюм или орехи (любые).

Замесите из всех ингредиентов крутое тесто. Добавьте в него орехи или изюм по вкусу. Поставьте тесто в теплое место на 1 ч., после чего разделите на небольшие кусочки и скатайте из них шарики. Каждый шарик примните сверху, чтобы получилась пышная лепешка. Налейте в чашу мультиварки воду и сверху установите корзину для варки на пару. Смажьте ее сливочным маслом и выложите пряники так, чтобы они не соприкасались. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Варка на пару» на 30 мин. Выньте готовые пряники и полейте их растопленным белым шоколадом. Подавайте охлажденными.

Прянички с медом и корицей

100 г пшеничной муки, 100 г творога, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 желток, 1 столовая ложка меда, 0,25 чайной ложки соды, корица, соль.

В глубокой посуде смешайте муку и нарезанное кусочками сливочное масло. Добавьте в эту массу остальные ингредиенты. Замесите крутое тесто и уберите миску с ним в холодильник на 30 мин. Затем выложите тесто на присыпанный мукой стол, раскатайте пласт толщиной 3–4 см. Вырежьте произвольные прянички. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в нее прянички и установите режим «Выпечка» на 40 мин. При желании через 20 мин. выпекания можно прянички перевернуть и дать зарумяниться с другой стороны.

Яблочные маффины

300 г муки, 200 г яблок, 120 г сливочного масла, 120 г сахара, 100 мл молока 3 %-ной жирности, 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, 2 чайные ложки сахара, растительное масло, мускатный орех.

Вымойте и очистите яблоки, нарежьте маленькими кусочками. Смажьте растительным маслом формы для маффинов и присыпьте слегка мукой. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром. Затем разбейте яйца и добавьте мускатный орех. Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте яблоки. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 мин.

Мафинны «Калифорния»

200 г пшеничной муки, 120 г сахара, 200 мл молока, 2 яйца, 5 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка измельченной лимонной цедры, 1 столовая ложка ванилина, соль.

Формы для маффинов смажьте маслом и присыпьте мукой. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром, добавьте соль и разрыхлитель. Затем вбейте по одному яйца и добавьте ванилин. Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте лимонную цедру. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 мин.

Маффины с изюмом

150 г муки, 150 г сахара, 150 г изюма, 100 г сливочного масла, 60 мл молока, 2 яйца, 1 чайная ложка тертого шоколада, 1 чайная ложка ванилина, растительное масло.

Растопите на водяной бане сливочное масло, разотрите его с яйцами и сахаром. Добавьте заранее распаренный изюм и ванилин, вмешайте муку. Замесите не очень крутое тесто. Смажьте силиконовые формы растительным маслом. Выложите тесто. Установите заполненные формочки в чашу мультиварки, закройте крышку, включите режим «Выпечка» на 60 мин. Достаньте маффины из мультиварки, посыпьте шоколадом.

Шоколадные маффины

200 г муки, 150 г сахара, 150 г шоколада, 120 г сливочного масла, 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, 2 чайные ложки ванилина.

Половину сливочного масла и шоколад растопите на режиме «Варка на пару». Сахар тщательно разотрите с маслом и яйцами до однородного состояния. Вмешайте муку, разрыхлитель и ванилин. Замесите тесто, которое должно получиться не очень крутым. Смажьте силиконовые формы маслом, наполните их тестом. Включите мультиварку в режиме «Подогрев» на 5 мин., установите формы в мультиварку и переключите на режим «Выпечка» на 40 мин. Выньте, дайте остыть.

Маффины с малиной

300 г муки, 250 г малины, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 120 мл молока 3 %-ной жирности, 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, ванилин, мускатный орех, растительное масло.

Смажьте маслом формы для маффинов и присыпьте мукой. Малину обваляйте в 2 чайных ложках муки. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром, добавьте разрыхлитель. Затем положите яйца и добавьте ванилин, мускатный орех. Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте малину. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 мин.

Маффины с вишней

300 г муки, 200 г вишни, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 120 мл молока 3 %-ной жирности, 3 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, 2 чайные ложки мускатного ореха, 2 чайные ложки растительного масла, соль.

Смажьте маслом формы для маффинов и присыпьте мукой. Вымойте вишню, удалите косточки. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром. Затем вбейте по одному яйца и добавьте мускатный орех, разрыхлитель и соль. Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте вишню. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 мин.

Маффины с курагой

300 г муки, 150 г кураги, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 120 мл молока 3 %-ной жирности, 2 чайные ложки разрыхлителя, 2 чайные ложки мускатного ореха, 2 чайные ложки растительного масла.

Смажьте маслом формы для маффинов и присыпьте мукой. Курагу обваляйте в 2 чайных ложках муки. Миксером на средней скорости взбейте сливочное масло с сахаром, добавьте разрыхлитель. Затем разбейте яйца и добавьте мускатный орех.

Взбейте миксером до однородной воздушной массы. Всыпьте муку, перемешайте и влейте молоко. Лопаточкой вмешайте курагу. Разложите тесто по формам. Установите формы в чашу мультиварки, включите режим «Выпечка» на 40 мин.

Кулич с апельсиновым сиропом

Для теста: 250 г пшеничной муки, 70 г сахара, 70 г сливочного масла, 15 г дрожжей (свежих), 100 мл молока, 1 яйцо, апельсиновая цедра, соль.

Для сиропа: сок 1 апельсина, 50 г сахара, ½ чайной ложки ванилина.

Поставьте опару. Для этого в теплом молоке разведите дрожжи и по 3 столовые ложки сахара и муки, накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 20–25 мин.

В отдельной посуде взбейте яйца с оставшимся сахаром, добавьте 50 г размягченного сливочного масла, апельсиновую цедру, соль. Перемешайте и соедините с опарой. Всыпьте просеянную муку, замесите тесто и поставьте в теплое место на 2 ½ –3 ч. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите тесто. Установите режим «Подогрев» на 15 мин. Затем выключите режим и оставьте тесто подниматься на 30 мин. Установите режим «Выпечка» и готовьте 1 ½ ч. Апельсиновый сок смешайте с сахаром, ванилином и готовьте на плите до загустения, постоянно помешивая. Готовый кулич полейте сиропом.

Кулич творожный с изюмом, цукатами и курагой

250 г пшеничной муки, 80 г творога, 70 г сливочного масла, 70 мл молока, 70 г изюма, 70 г цукатов, кураги, 50 г сахара, 1 яйцо, 1 ½ чайной ложки дрожжей (сухих), 1/2 чайной ложки ванилина, соль.

Для глазури: 1 белок, 25 г сахара, 2 капли лимонного сока.

Дрожжи соедините с мукой, добавьте соль и ванилин. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром. Затем добавьте муку, творог и 50 г сливочного масла (растопленного). Замесите тесто, накройте полотенцем и уберите в теплое место на 2 ч. Подошедшее тесто смешайте с цукатами, курагой и изюмом, предварительно замоченными в теплой воде. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, выложите тесто и установите режим «Подогрев» на 10 мин. Выключите режим и дайте тесту постоять в течение 15 мин. Затем установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч. После завершения режима крышку мультиварки сразу не открывайте, дайте постоять куличу еще 5 мин. Затем откройте крышку и дайте куличу остыть. Вынимайте кулич, используя емкость для варки на пару. Для глазури белок взбейте с сахаром и лимонным соком и смажьте готовый кулич.

Кулич с изюмом и вишней

300 г пшеничной муки, 70 г сахара, 50 г изюма, 50 г вишни (без косточек), 50 мл молока, 30 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 5 г дрожжей, 2 яйца, ½ чайной ложки ванилина, соль.

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте 2 столовые ложки муки, 1 ½ чайные ложки сахара, перемешайте, накройте полотенцем и дайте опаре подойти в тепле в течение 25 мин. Яйца взбейте с оставшимся сахаром. В глубокой посуде смешайте опару, соль, ванилин и взбитые яйца. Всыпьте муку и замесите тесто. Затем выложите тесто на стол, добавьте растительное масло и месите тесто плавными движениями рук. Верните тесто снова в глубокую посуду, накройте полотенцем и уберите в теплое место на 4 ч. Изюм залейте кипятком и дайте постоять в течение 10 мин. Когда тесто подойдет, добавьте в него изюм и вишню. Выложите тесто в чашу мультиварки и установите режим «Подогрев» на 10 мин. Выключите режим и дайте тесту постоять в течение 20 мин. Затем установите режим «Выпечка» на 1 ½ ч. После завершения режима крышку мультиварки сразу не открывайте, дайте постоять куличу еще 5 мин. Затем откройте крышку и дайте куличу остыть. Вынимайте кулич, используя емкость для варки на пару. Готовый кулич можно украсить белковой или шоколадной глазурью и посыпкой.

Пасхальный кулич на желтках

250 г муки, 150 мл молока, 70 г сахара, 60 г сливочного масла, 40 г изюма, 2 желтка, 1 ½ чайной ложки дрожжей (сухих), соль.

Часть муки соедините с сухими дрожжами и перемешайте. В другой посуде разотрите яичные желтки с сахаром, добавьте 40 г размягченного сливочного масла, теплое молоко, соль, перемешайте и взбейте с помощью миксера. Соедините все ингредиенты, кроме изюма, и замесите тесто. Оставьте тесто подходить на 3 ч. Затем добавьте в тесто изюм, предварительно замоченный в горячей воде. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом и дайте тесту постоять в течение 30 мин. Можно установить режим «Подогрев» на 10 мин. Когда тесто подойдет, установите режим «Выпечка» и готовьте 1 ½ ч. Готовый кулич по желанию можно смазать глазурью и украсить посыпкой.

Кулич с изюмом и цукатами

250 г пшеничной муки, 80 г сливочного масла, 50 г изюма, 50 г цукатов, 2 яйца, 4 столовые ложки сахара, 1 ½ чайной ложки дрожжей (сухих), ½ чайной ложки ванилина, соль.

Дрожжи соедините с мукой, добавьте соль и ванилин. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром. Затем добавьте муку и 50 г сливочного масла (растопленного). Замесите тесто, накройте полотенцем и уберите в теплое место на 2 ч. Подошедшее тесто смешайте с цукатами и изюмом, предварительно замоченным в теплой воде. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, выложите тесто и установите режим «Подогрев» на 10 мин. Выключите режим и дайте тесту постоять в течение 15 мин. Затем установите режим «Выпечка» и готовьте кулич 1 ½ ч. После завершения режима крышку мультиварки сразу не открывайте, дайте постоять куличу еще 5 мин. После этого откройте крышку и остудите. Вынимайте кулич, используя емкость для варки на пару. Готовый кулич можно украсить белой глазурью, для чего надо растопить белый шоколад на водяной бане.

Цитрусовый кулич

250 г муки, 50 г изюма, 50 г сливочного масла, 25 мл любого цитрусового сока, 2 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 ½ чайной ложки дрожжей (сухих), ½ чайной ложки ванилина, соль.

Для глазури: 1 белок, 1 столовая ложка сахара.

Дрожжи соедините с мукой, добавьте соль и ванилин. В отдельной посуде взбейте яйца с сахаром. Затем добавьте цитрусовый сок и 40 г сливочного масла (растопленного), влейте все в муку. Замесите тесто, накройте полотенцем и уберите в теплое место на 2 ч. Изюм залейте кипятком и оставьте на 20 мин.

Подошедшее тесто смешайте с изюмом. Чашу мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом, выложите тесто и установите режим «Подогрев» на 10 мин. Выключите режим и дайте тесту постоять в течение 20 мин. Затем установите режим «Выпечка» и готовьте кулич 1 ½ ч.

После завершения режима крышку мультиварки сразу не открывайте, дайте постоять куличу еще 5 мин. После этого откройте крышку и остудите. Вынимайте кулич, используя емкость для варки на пару. Для глазури взбейте яичные белки с сахаром. Смажьте готовый кулич глазурью.

Булочки с малиной и корицей

700 г пшеничной муки, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 200 г малины, 3 яйца, 300 мл молока, 15 мл растительного масла, 3 чайные ложки разрыхлителя, корица, вода, соль.

Нагрейте молоко, чтобы оно стало чуть теплым. Разрыхлитель смешайте с молоком. Добавьте по 1 столовая ложка сахара, муки. Перемешайте, накройте пищевой пленкой, поставьте на 30 мин. в теплое место. Растопите на водяной бане сливочное масло, взбейте с яйцами, добавьте муку и сахар, добавьте к опаре, всыпьте корицу, тщательно размешайте, чтобы корица распределилась равномерно. Накройте пищевой пленкой, оставьте в теплом месте на 30 мин. Пока подходит тесто, вымойте малину. От готового теста отщипните небольшой кусок. Раскатайте в лепешку и положите в центр несколько ягод малины.

Сложите пополам и защипните края. Аналогично сформируйте остальные булочки и смажьте сливочным маслом каждую с помощью кисти.

Выложите в предварительно нагретую и смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин., после сигнала выложите на блюдо остывать, и запустите следующую порцию булочек.

Ванильные булочки с апельсиновой цедрой

500 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 10 г сахара, 20 г дрожжей (сухих), 10 г ванильного сахара, 10 г кондитерской смеси пряностей, 200 мл молока, 1 яйцо, цедра 1 апельсина, семена кунжута, вода, соль.

Нагрейте молоко и воду до 35–40 ˚С, муку просейте через сито. Размешайте по 1 столовая ложка муки и сахара с дрожжами и молоком. Накройте крышкой, поставьте в теплое место на 20 мин. Когда взойдет опара, вылейте ее в большую миску, добавьте 120 мл кипяченой воды (теплой), яйцо и растопленное на водяной бане масло, сахар, соль, ванильный сахар, цедру апельсина, кондитерскую смесь специй. Замесите однородное упругое тесто. Положите тесто в кастрюлю, смазанную маслом, накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 30 мин. для того, чтобы тесто поднялось. После того как тесто увеличится вдвое, достаньте его и разделите на 14 небольших кусков. Скатайте их в шарики. Выложите в чашу мультиварки, предварительно смазанную маслом, затем смажьте каждый шарик сливочным маслом с помощью кулинарной кисточки. Посыпьте семенами кунжута каждую. Готовьте в режиме «Выпечка» 1 ч. После сигнала оставьте булочки на 20 мин. в мультиварке. Выложите на блюдо готовые булочки и положите в чашу мультиварки вторую порцию. Выпекайте аналогично первой.

Булочки с конфетами

500 г пшеничной муки, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 150 г конфет «Коровка», 220 мл молока, 15 мл растительного масла, 2 яйца, 4 чайные ложки дрожжей (сухих), вода, соль.

Нагревайте в чаше мультиварки молоко в течение 10 мин. Растворите дрожжи в молоке. Добавьте по 1 столовая ложка сахара, муки. Перемешайте, накройте пищевой пленкой и оставьте на полчаса в теплом месте. Растворите на водяной бане сливочное масло, смешайте с яйцами и мукой, сахаром, добавьте к опаре. Накройте полотенцем, оставьте в теплом месте на 20 мин. Отделите от теста небольшой кусочек, раскатайте его в лепешку и вложите в центр половинку конфеты, соедините края и защипните. Аналогично сформируйте остальные булочки и смажьте сливочным маслом каждую с помощью кисти. Выложите в предварительно нагретую и смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Готовьте в режиме «Выпечка» 50 мин., после сигнала выложите на блюдо остывать и запустите следующую порцию булочек.

Булочки с ванилином

300 г пшеничной муки, 80 г сахара, 80 г сливочного масла, 100 мл молока, 10 мл растительного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка ванильного сахара, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), вода, соль.

Нагрейте молоко до чуть теплого состояния. Растворите дрожжи в молоке. Добавьте по 1 столовая ложка сахара, муки. Перемешайте, накройте сухой салфеткой и оставьте на полчаса в теплом месте. Растопите на водяной бане сливочное масло, смешайте с яйцами и мукой, сахаром, ванильным сахаром и добавьте к опаре. Накройте пищевой пленкой, оставьте в теплом месте на 20 мин. От готового теста отщипните небольшой кусок и сформируйте в форме шарика.

Смажьте каждый шарик сливочным маслом и чашу мультиварки растительным маслом. Выложите булочки в чашу мультиварки и готовьте в режиме «Выпечка» 30 мин.

Булочки с вишней

500 г пшеничной муки, 120 г сахара, 120 г сливочного масла, 120 г вишни (свежей), 150 мл молока, 15 мл растительного масла, 2 яйца, 3 чайные ложки дрожжей (сухих), вода, соль.

Нагрейте молоко, чтобы оно стало чуть теплым. Дрожжи растворите в молоке. Добавьте по 1 столовая ложка сахара, муки. Перемешайте, накройте пищевой пленкой и оставьте на полчаса в теплом месте. Растопите на водяной бане сливочное масло, взбейте с яйцами, всыпьте муку и сахар, добавьте к опаре. Накройте пищевой пленкой, оставьте в теплом месте на 30 мин. Пока подходит тесто, вымойте вишню и извлеките косточки. От готового теста отщипните небольшой кусок. Раскатайте в лепешку и положите в центр несколько вишневых ягод. Сложите пополам и защипните края. Аналогично сформируйте остальные булочки и смажьте сливочным маслом каждую с помощью кисти. Выложите в предварительно нагретую и смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Готовьте в режиме «Выпечка» 50 мин., после сигнала выложите на блюдо остывать и запустите следующую порцию булочек.

Булочки с изюмом

500 г пшеничной муки, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 150 г изюма, 200 мл молока, 2 яйца, 15 мл растительного масла, 4 чайные ложки дрожжей (сухих), вода, соль.

Распарьте предварительно изюм. Нагрей молоко, растворите дрожжи в нем. Добавьте по 1 столовая ложка сахара, муки. Перемешайте, накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 мин. в теплом месте. Растопите на водяной бане сливочное масло, смешайте с яйцами и мукой, сахаром, солью, добавьте к опаре. Накройте полотенцем, оставьте в теплом месте на 20 мин. Смешайте с изюмом. Готовое тесто разделите на небольшие равные по размеру куски, сформируйте в виде булочек и смажьте сливочным маслом каждую. Выложите в предварительно нагретую и смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Готовьте в режиме «Выпечка» 1 ч., после сигнала достаньте булочки и выложите следующую порцию.

Булочки с курагой

600 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г кураги, 300 мл молока, 20 мл растительного масла, 3 яйца, 3 чайные ложки дрожжей (сухих), вода, соль.

Распарьте курагу, измельчите. Нагрейте молоко до 35 °С в чаше мультиварки на режиме «Подогрев». Смешайте дрожжи с молоком. Добавьте по 2 столовые ложки сахара, муки. Тщательно перемешайте, накройте пищевой пленкой и оставьте на полчаса в теплом месте. Растопите на водяной бане сливочное масло, взбейте с яйцами, всыпьте муку и сахар, добавьте к опаре. Накройте пищевой пленкой, оставьте в теплом месте на 30 мин. От готового теста отщипните небольшой кусок. Раскатайте в лепешку и положите в центр 1 ч. л. измельченной кураги. Сложите пополам и защипните края. Аналогично сформируйте остальные булочки и смажьте сливочным маслом каждую. Выложите в предварительно нагретую и смазанную растительным маслом чашу мультиварки.

Готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин., после сигнала выложите на блюдо остывать и запустите следующую порцию булочек.

Оладьи с сыром

500 г пшеничной муки, 50 г сахара, 120 г сыра (любого, твердых сортов), 15 г разрыхлителя, 200 мл кефира, 40 мл растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Натрите на крупной терке сыр. Яйца взбейте венчиком, добавьте кефир, сахар, муку, разрыхлитель, посолите и перемешайте все до однородной массы. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите режим «Жарка» и выложите столовой ложкой тесто в чашу мультиварки, на тесто выложите по щепотке сыра. Установите режим «Выпечка» и готовьте 35 мин.

Оладьи по-домашнему

200 г муки, 50 г изюма, 150 мл молока (кислого), 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка разрыхлителя, вода.

Смешайте яйцо, муку, сахар и разрыхлитель. Тщательно перемешайте, влейте кислое молоко. Распарьте изюм в кипятке, ополосните холодной водой, дайте воде стечь и добавьте в тесто. В чашу мультиварки налейте масло. Установите режим «Жарка» на 45 мин. Когда увидите, что масло прогрелось, ложкой начинайте выкладывать оладьи в чашу мультиварки. Выложите после сигнала на блюдо, застеленное бумажным салфетками, чтобы избавиться от излишков масла.

Оладьи на кефире

150 г пшеничной муки, 200 мл кефира, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла, ½ чайной ложки ванилина, ½ чайной ложки соды, соли.

Кефир достаньте из холодильника заранее, чтобы его температура стала комнатной. Вылейте в глубокую чашку, добавьте 50 мл кипяченой воды, перемешайте. Всыпьте муку, соль, соду, ванилин, сахар. Замесите тесто, которое должно быть чуть жидким. Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите порционно ложкой оладьи и закройте мультиварку крышкой. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 мин.

Оладьи кабачковые «Пикантность»

1 кабачок (среднего размера), 2 яйца, 2 дольки чеснока, 1 пучок зеленого лука, 200 г муки, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г сахара, 1 чайная ложка соли, растительное масло.

Очистите и натрите на крупной терке кабачок. Тщательно отожмите сок и переложите мякоть в другую посуду. Натрите на крупной терке сыр. Смешайте с яйцами, солью, заранее нарубленным чесноком и сахаром. Вмешайте муку. Замесите тесто. В чашу влейте растительное масло и ложкой выложите оладьи. Установите мультиварку на режим «Жарка» на 1 ч.

Печеночные оладьи

400 г говяжьей печени, 2 яйца, 1 морковка, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 5 столовых ложек манной крупы, 5 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка черного молотого перца, вода.

Очистите печень от пленок. Замочите в холодной воде на 3 ч. Нарежьте кусочками печень. Вымойте и очистите овощи, нарежьте кубиками. Смешайте печень и овощи, выложите в блендер. Тщательно перемешайте. Выложите в миску и вмешайте манную крупу, посолите, поперчите. Оставьте печеночную массу на 25 мин., для того чтобы манка набухла. Нагрейте масло в мультиварке в режиме «Подогрев», выложите столовой ложкой печеночные оладьи, обжарьте с обеих сторон. Выложите оладьи на блюдо и украсьте измельченным зеленым луком.

Оладьи с апельсиновым джемом

350 г пшеничной муки, 100 г апельсинового джема, 20 г сахара, 7 г разрыхлителя, 150 мл кефира, 20 мл растительного масла, 3 яйца, 1 чайная ложка соли.

Яйца взбейте венчиком, добавьте кефир, сахар, муку, разрыхлитель, посолите и перемешайте все до однородной массы. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите режим «Жарка» и выложите столовой ложкой тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» и готовьте 35 мин. После сигнала выложите оладьи в глубокую миску и смажьте апельсиновым джемом.

Вишневые оладьи

250 г пшеничной муки, 150 г вишни (без косточек), 50 г сахара, 15 г разрыхлителя, 180 мл кефира, 40 мл растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Вымойте вишню. Яйца взбейте венчиком, добавьте кефир, сахар, муку, разрыхлитель, посолите и перемешайте все до однородной массы. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите режим «Жарка» и выложите столовой ложкой тесто в чашу мультиварки, на тесто выложите по три ягоды вишни. Установите режим «Выпечка» и готовьте 35 мин.

Оладьи с изюмом

200 г пшеничной муки, 80 г изюма, 40 г сахара, 10 г разрыхлителя, 100 мл кефира, 30 мл растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Яйца взбейте венчиком, добавьте кефир, сахар, муку, разрыхлитель, посолите и перемешайте все до однородной массы, добавьте заранее распаренный изюм. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите режим «Жарка» и выложите столовой ложкой тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» и готовьте 35 мин.

Блинчики с курицей

400 г куриных грудок, 200 г пшеничной муки, 3 яйца, 2 луковицы, 1 морковка, 5 столовых ложек сливочного масла, 5 столовых ложек растительного масла, вода, черный молотый перец, соль.

Положите в кастрюлю курицу, 1 головку лука и морковь. Залейте холодной водой так, чтобы она полностью прикрыла курицу. Сварите курицу до готовности, посолите бульон. Выньте курицу, остудите и избавьтесь от костей. Пропустите мясо через мясорубку вместе с морковью. Вторую луковицу очистите, нарежьте кубиками, обжарьте в течение 7 мин. на сливочном масле. Смешайте с измельченным мясом, посолите, поперчите, добавьте 4 ст. л. готового бульона. Тщательно перемешайте. Оставьте остывать. Для теста растопите на водяной бане сливочное масло, добавьте яйца, посолите, влейте воду. Постепенно вмешайте муку. По консистенции готовое тесто должно напоминать жидкую сметану. Смажьте чашу мультиварки маслом, небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Установите режим «Жарка». Обжаривайте по 3 мин. с каждой стороны. На каждый блин выложите по 1 ст. л. начинки и сверните в виде конверта. Выложите в чашу мультиварки готовые конвертики и положите сверху несколько кусочков сливочного масла. Закройте крышку и готовьте в режиме «Тушение» 10 мин. Подавайте к столу горячими.

Блинчики с творогом

200 г пшеничной муки, 150 г творога, 100 г сахара, 20 г сметаны, 1 л молока, 4 яйца, 6 столовых ложек растительного масла, ½ чайная ложка соли, ½ чайная ложка соды, ½ чайная ложка ванилина.

В глубокой посуде взбейте миксером молоко, сахар, ванилин, яйца и растительное масло. Порциями вмешайте муку. Добавьте соду, гашеную уксусом. Тщательно перемешайте. Мультиварку поставьте на режим «Подогрев». Налейте небольшую порцию теста на дно чаши мультиварки с таким расчетом, чтобы получился тонкий блинчик. Выпекайте остальные блинчики аналогично. Для начинки смешайте творог и сметану, добавьте ванилин. В каждый готовый блин тонким слоем выложите творожную массу, сверните блинчики трубочкой и выложите в чашу мультиварки.

Установите режим «Подогрев» на 10 мин. Готовые блинчики подавайте в холодном виде.

Блинчики с корицей и апельсиновым джемом

300 г пшеничной муки, 100 г сахара, 60 г апельсинового джема, 1 л молока, 3 яйца, 1 чайная ложка корицы, растительное масло, соль.

Для теста в молоко добавьте яйца, посолите. Постепенно вмешайте муку. По консистенции готовое тесто должно напоминать жидкую сметану. Добавьте корицу. Смажьте чашу мультиварки маслом, небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Установите режим «Жарка». Обжаривайте по 3 мин. с каждой стороны.

На каждый готовый блин выложите по 1 ст. л. апельсинового джема и сверните блинчик в виде конверта.

Блины с творогом и малиной

300 г пшеничной муки, 200 г творога, 100 г сахара, 100 мл сливок 33 %-ной жирности, 100 г ягод малины, 1 л молока, 4 яйца, ½ чайной ложки ванилина, сливочное масло, растительное масло, соль.

Для приготовления начинки поместите сливки, творог и малину в блендер, измельчите, добавьте 1 столовая ложка сахара. Выложите в отдельную миску. Для теста в молоко добавьте яйца, посолите. Постепенно вмешайте муку. По консистенции готовое тесто должно напоминать жидкую сметану. Добавьте ванилин. Смажьте чашу мультиварки маслом, небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Установите режим «Жарка». Обжаривайте по 3 мин. с каждой стороны. На каждый готовый блин выложите по 1 ст. л. творожной начинки и сверните блинчик в виде конверта. Выложите конвертики в чашу мультиварки, добавьте несколько кусочков сливочного масла, поменяйте режим на «Тушение» на 10 мин. Подавайте горячими.

Блины с творогом, клубникой и корицей

400 г пшеничной муки, 250 г творога, 120 г сахара, 120 мл сливок 33 %-ной жирности, 120 г ягод клубники, 1 л молока, 4 яйца, ½ чайной ложки корицы, сливочное масло, растительное масло, соль.

Для начинки поместите сливки, творог и клубнику в блендер, измельчите, добавьте 1/2 ст. л. сахара. Выложите в отдельную миску. Для теста в молоко добавьте яйца, посолите. Постепенно вмешайте муку. По консистенции готовое тесто должно напоминать жидкую сметану. Добавьте корицу. Нагрейте растительное масло в чаше мультиварки в режиме «Подогрев». Небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки.

Смените режим на «Жарка». Обжаривайте по 3 мин. с каждой стороны. На каждый готовый блин выложите по 1 ст. л. творожной начинки и сверните блинчик в виде конверта. Выложите конвертики в чашу мультиварки, добавьте несколько кусочков сливочного масла, поменяйте режим на «Тушение» на 10 мин. Подавайте горячими.

Блины с творогом и орехами

480 г муки, 250 г творога, 250 г сахара, 250 мл сливок 33 %-ной жирности, 40 г арахиса, 1 л молока, 3 яйца, ½ чайной ложки ванилина, ½ чайной ложки мускатного ореха, растительное масло, сливочное масло, соль.

Для начинки измельчите арахис, смешайте творог, арахис и сливки, тщательно перемешайте, добавьте 2 столовые ложки сахара и мускатный орех.

Для теста в молоко добавьте яйца, посолите. Вмешайте муку. Добавьте ванилин.

Нагрейте растительное масло в чаше мультиварки в режиме «Подогрев». Небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Смените режим на «Жарка». Обжаривайте по 3 мин. с каждой стороны. На каждый готовый блин выложите по 1 ст. л. начинки и сверните блинчик в виде конверта. Выложите конвертики в чашу мультиварки, добавьте немного сливочного масла, поменяйте режим на «Тушение» на 25 мин. Подавайте горячими.

Блины с творогом и изюмом

380 г пшеничной муки, 200 г творога, 120 г сахара, 120 мл сливок 33 %-ной жирности, 30 г изюма, 1 л молока, 4 яйца, ½ чайной ложки мускатного ореха, соль, 100 мл кипяченой воды.

Для приготовления начинки распарьте изюм, смешайте творог изюм и сливки, тщательно перемешайте, добавьте 2 столовые ложки сахара и мускатный орех. Для того чтобы приготовить блинное тесто, растопите на водяной бане сливочное масло. Добавьте яйца, посолите, влейте воду тонкой струей. Вмешайте муку. Добавьте ванилин. Нагрейте растительное масло в чаше мультиварки в режиме «Подогрев». Небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Смените режим на «Жарка». Обжаривайте по 3 мин. с каждой стороны. На каждый готовый блин выложите по 1 ст. л. творожной начинки и сверните блинчик в виде конверта. Выложите конвертики в чашу мультиварки, добавьте немного сливочного масла, поменяйте режим на «Тушение» на 15 мин. Подавайте горячими.

Блины с творогом и курагой

400 г муки, 180 г творога, 150 г сахара, 150 мл сливок 33 %-ной жирности, 40 г кураги, 1 л молока, 4 яйца, ½ чайной ложки ванилина, ½ чайной ложки мускатного ореха, растительное масло, сливочное масло, соль.

Для начинки распарьте курагу, смешайте творог, сливки и измельченную курагу, добавьте 4 столовые ложки сахара и мускатный орех. Для теста добавьте в молоко яйца, посолите. Вмешайте муку. Добавьте ванилин. Нагрейте растительное масло в чаше мультиварки в режиме «Подогрев». Небольшое количество блинного теста зачерпните половником и вылейте в чашу мультиварки. Смените режим на «Жарка». На каждый готовый блин выложите по 1 ст. л. творожной начинки и сверните блинчик в виде конверта. Выложите конвертики в чашу мультиварки, добавьте немного сливочного масла, поменяйте режим на «Тушение» на 35 мин. Подавайте горячими.

Пирог с мясом и капустой

400 г муки, 250 г свинины или говядины (нежирной), 200 г капусты, 100 г маргарина, 25 г сахара, 25 г дрожжей, 20 г репчатого лука, 15 г соли, 100 мл молока, петрушка, укроп, черный молотый перец.

Возьмите треть муки, молоко, дрожжи и поставьте опару. Поставьте в теплое место на 3 ч. В чаше мультиварки растопите сливочное масло, вбейте в него яйца, добавьте сахар, соль. Подогрейте эту смесь до 30 °С, затем вылейте в опару. Замесите жидкое тесто, затем добавьте оставшуюся муку. Вымесите его так, чтобы отставало от рук, затем поставьте в режим «Подогрев» на 1 ½ –2 ч. Белокочанную капусту мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле. Мясо нарежьте на кусочки 25–30 г, обжарьте и пропустите через мясорубку. Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте отдельно до золотистого цвета. Капусту, мясо, лук, зелень и перец смешайте, посолите. Тесто разделите на куски, раскатайте в круглые лепешки по диаметру мультиварки толщиной 5–8 мм. На первый пласт выложите ровным слоем начинку, прикройте вторым пластом. Края прищипните, верх пирога смажьте яйцом. Выложите пирог в смазанную маслом чашу мультиварки, поставьте режим «Подогрев» на 15 мин. Затем включите режим «Выпечка» на 60 мин.

Пирог с курицей и овощами

300 г теста (слоеного, замороженного), 150 г куриного филе, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 1 морковка, 1 луковица, 1 желток, 1 пучок петрушки, 100 мл сливок, соль.

Морковь очистите и нарежьте кубиками. Отварите морковь в подсоленной воде в течение 2 мин. в режиме «Варка. Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой. Лук очистите и порубите. Затем выложите в смазанную маслом чашу мультиварки и тушите в режиме «Тушение» вместе с измельченной петрушкой в течение 4 мин. Добавьте в эту смесь сливки, мелко нарезанное куриное филе, яйца, соль. После чего добавьте овощи. Тушите все под крышкой в течение 25 мин. Тесто разморозьте, выложите на посыпанную мукой доску, раскатайте в 2 лепешки. Выложите на первую начинку, второй накройте начинку, защипните края. Сверху смажьте взбитым желтком. Проколите верхнюю часть пирога вилкой, поместите в чашу мультиварки и установите режим «Выпечка» на 35 мин.

Мясной пирог со свининой и морковью

800 г моркови, 700 г свиной лопатки (нежирной), 1/3 батона (подсушенного), 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка рафинированного растительного масла, вода, соль.

Батон размочите в воде. Лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. Очищенную морковь натрите на крупной терке. Удалите с мяса весь жир, вымойте его и залейте холодной водой в чаше мультиварки. Далее включите режим «Варка» и доведите до кипения.

Воду слейте, мясо вымойте и прокрутите через мясорубку вместе с размоченным и отжатым батоном. Вымесите фарш, посолите и добавьте половину луковицы.

В смазанную маслом чашу мультиварки выложите ровным слоем мясной фарш. Оставшийся лук приспустите на растительном масле в сковороде под крышкой, добавьте морковь и тушите около 1 мин. Затем добавьте в смесь сахар, перемешайте и прогрейте еще 30 с.

Морковь выложите поверх мясного фарша (любого), разровняйте.

В чашу мультиварки влейте кипяток так, чтобы слой моркови был закрыт наполовину. Закройте крышку мультиварки, поставьте режим, который позволит выпускать мультиварке пар, на 70 мин. Затем охладите пирог и подавайте с зеленью.

Расстегаи московские с мясом и яйцом

1 кг дрожжевого теста, 800 г свинины или телятины, 5 яиц (сваренных вкрутую), 8 столовых ложек сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Мясо нарежьте небольшими кусочками и пропустите через мясорубку. Затем выложите его в смазанную маслом чашу мультиварки, включите режим «Тушение» на 15 мин. Затем второй раз пропустите через мясорубку. Добавьте в начинку соль, перец и мелко порубленные яйца. Из теста сформируйте шарики весом 150 г каждый, выложите их на блюдо, посыпанное мукой. Поставьте в теплое место на 10 мин. для расстойки. После чего раскатайте круглые лепешки, выложите в центр начинку, прищипните края так, чтобы середина осталась открытой.

Сформированные расстегаи выложите в смазанную маслом чашу мультиварки и оставьте на 10–15 мин. в режиме «Подогрев». Затем включите режим «Выпечка» на 60 мин. После окончания цикла смажьте расстегаи сливочным маслом.

Пирог с мясным фаршем

Для теста: 100 г пшеничной муки, 100 мл оливкового масла, 2 столовые ложки уксуса, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

Для начинки: 1 кг говяжьего фарша, 200 г пармезана (тертого), 100 мл оливкового масла, 4 луковицы, 4 яйца, 200 мл воды, черный молотый перец, мускатный орех, соль.

Просейте муку в миску, сделайте в центре небольшое отверстие, куда выложите соль, вылейте уксус и масло, а затем постепенно введите воду. Замесите тесто и скатайте колобок. Накройте его пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1 ч. Оливковое масло вылейте в чашу мультиварки, нагрейте в режиме «Тушение». Мелко нарежьте лук, затем киньте его в масло, обжарьте и добавьте фарш. Затем влейте стакан воды, добавьте соль, перец и мускатный орех. Накройте крышку, выставьте режим «Жарка» на 20 мин. Затем дайте начинке остыть. В нее вмешайте пармезан, яичные желтки и тщательно взбитые белки. Все перемешайте, затем разделите тесто на 2 куска. Один должен быть больше другого. Большой лист разложите по дну мультиварки, смазанному маслом, сделайте бортики. На него выложите начинку. Закройте ее вторым листом, предварительно смазанным с внутренней стороны маслом. Прищипните края, сделайте отверстия в верхней части пирога. Смажьте его маслом и поставьте выпекаться в режиме «Выпечка» на 60 мин.

Пирог с говядиной и фасолью

750 г говядины, 500 г, 300 г фасоли (консервированной), 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 желток, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки душистого молотого перца, 1 лавровый лист, 250 мл воды.

Мясо нарежьте небольшими кубиками, лук и чеснок порубите. Налейте в чашу мультиварки растительное масло, обжарьте в режиме «Жарка» (20 мин) мясо, добавив лук, чеснок, соль и специи. Посыпьте мукой и влейте в начинку воду. Поставьте режим «Тушение» на 25 мин. За 10 мин. до окончания добавьте к мясу фасоль. Разморозьте слоеное тесто. Выложите пласты друг на друга и раскатайте. Вырежьте 2 круга по диаметру мультиварки. Выстелите чашу мультиварки кулинарной бумагой, смажьте растительным маслом. Пласты смажьте любым маслом. Выложите на нижний начинку. В середине второго пласта теста вырежьте отверстие, затем накройте им начинку. Смажьте верх пирога взбитым яичным желтком. Поместите в мультиварку, выставьте режим «Выпечка» на 90 мин.

Пирог с беконом и сыром

500 г песочного теста, 500 г бекона, 180 г шампиньонов (мелких), 100 г сыра (любого, тертого), 25 г сливочного масла, 1 луковица, 1 ½ столовой ложки муки с черным перцем, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки, 3 чайные ложки горчицы, 220 мл кипятка, молотый черный перец, соль.

В мультиварке установите режим «Жарка» и выложите сливочное и растительное масло. Обжарьте мелко нарезанные бекон и шампиньоны, затем переложите их на тарелку. В оставшемся масле обжарьте нарезанный мелкими кубиками лук. Выложите лук к бекону с грибами. В чашу мультиварки влейте кипяток и положите горчицу, доведите смесь до кипения в режиме «Кипячение». Добавьте туда соль и перец. Тесто раскатайте и выложите в чашу мультиварки, смазанную маслом, так, чтобы образовались борта. На тесто выложите бекон, грибы, лук. Полейте все горчичным соусом и посыпьте петрушкой. Включите режим «Выпечка» и выпекайте пирог в течение 60 мин. За 15–20 мин. до завершения режима посыпьте пирог тертым сыром.

Пирог с мясом и грибами

340 г слоеного теста, 140 г говядины, 250 г грибов (любых), 40 г крахмала, 700 мл мясного бульона (горячего), 20 головок лука-шалота (очищенного), 1 яйцо, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки воды, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли, 2 столовые ложки зернистой горчицы, 2 столовые ложки дижонской горчицы, 2 столовые ложки черных семян горчицы, 2 столовые ложки нарезанного тимьяна.

Положите в чашу мультиварки сливочное масло. Лук нарежьте, затем обжарьте в течение 4–5 мин. в режиме «Жарка». Выложите в тарелку. Добавьте в чашу сахар, нагрейте мультиварку так, чтобы он растаял. Добавьте в него нарезанное кубиками мясо, жарьте 4–5 мин. Добавьте мясной бульон, доведите до кипения в режиме «Кипячение», затем переключите в режим «Тушение» (60 мин), добавьте грибы и лук, приправьте специями. Тесто нарежьте на треугольники. Взбейте яйцо, смажьте им тесто, посыпьте его семенами горчицы и солью. Выложите в чашу мультиварки, включите режим «Подогрев» на 10–15 мин. Выложите на присыпанную мукой доску. Смешайте крахмал с водой, добавьте в начинку, начинку прожарьте еще 4–5 мин. в режиме «Жарка». Затем выложите треугольники в чашу, каждый накройте гуляшом, сверху выложите второй треугольник. Выключите режим «Выпечка» на 40 мин.

Пирог со свининой, сыром и луком-пореем

800 г лука-порея, 400 г пшеничной муки, 300 г репчатого лука, 125 г свинины (копченой), 100 г сыра (любого), 20 г дрожжей, 100 мл молока, 4 столовые ложки рубленой зелени (любой), 2 столовые ложки сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, черный молотый перец, сахар, соль, 200 мл воды (теплой).

Муку просейте в миску, сделайте в середине углубление. Растворите дрожжи в теплой воде. Вылейте в углубление, добавьте щепотку сахара и муки, затем оставьте на 30 мин. Замесите тесто с зеленью и солью. Смажьте маслом чашу мультиварки, выложите в нее тесто, включите режим «Подогрев» на 30 мин. Затем нарежьте мясо, лук-порей, чеснок и репчатый лук. Выньте тесто из мультиварки, смажьте чашу и выложите в нее эту смесь. Тушите в режиме «Тушение» 10 мин. Затем выложите в мультиварку тесто, сделав бортики. В центр выложите начинку, посыпьте все тертым сыром. Взбейте молоко с яйцами, приправьте эту смесь и вылейте в начинку. Закройте крышку мультиварки, включите режим «Выпечка» на 60 мин.

Пирог с картофельным пюре и рыбой

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 300 г рыбы (любой), 250 г картофеля, 50 мл молока, 2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Приготовьте традиционное картофельное пюре. Заправьте его молоком и маслом. Обжарьте нашинкованный репчатый лук и добавьте его в картофель. Порубите рыбное филе, заправьте солью и перцем. Приготовьте сдобное пресное тесто и раскатайте его на две лепешки. Выложите первый пласт в смазанную жиром чашу мультиварки, затем поместите на него слой картофельного пюре, а затем слой рыбного фарша. Закройте сверху вторым пластом теста, защипните края. Смажьте верхнюю часть пирога яйцом и сделайте несколько проколов для выхода пара. Включите режим «Выпечка» на 80 мин.

Рыбник постный

500 г филе рыбы (любой), 400 г пшеничной муки, 25–30 г дрожжей, 2–3 картофелины, 1 луковица, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2–3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Замесите постное тесто, дайте ему постоять, после чего раскатайте на 2 лепешки. Уложите раскатанный пласт в чашу мультиварки, смазанную маслом. Картофель и лук тонко нарежьте, обсыпьте солью и перцем куски рыбного филе. В таком порядке выложите начинку слоями на слой теста. Полейте начину маслом, накройте второй лепешкой. Края соедините, подогните вниз. Включите режим «Подогрев» на 20 мин., после чего проколите верх пирога и выпекайте его в режиме «Выпечка» (90 мин).

Расстегаи с селедкой

400 г пшеничной муки, 350 мл молока, 25–30 г дрожжей, 5 сельдей, 3 луковицы, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка толченых сухарей, черный молотый перец, соль.

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте в эту смесь муку и замесите тесто. Поставьте в теплое место на 30 мин., затем вмешайте в него 2 желтка, 2 ст. л. масла. Взбейте тесто и положите его в чашу мультиварки на 30 мин., включив режим «Подогрев». Лук мелко нарежьте, обжарьте на масле с кусочками сельди. Дайте остыть. Тесто выложите на присыпанную мукой доску, сформируйте из него небольшие булочки. Каждую булочку раскатайте, в середину вложите фарш. Каждый кружок накройте еще одни таким же, защипните края и сделайте сверху прокол. Сформированные расстегаи выложите в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями чашу мультиварки. Смажьте их сверху сливочным маслом. Включите режим «Выпечка» на 60 мин.

Пирог с лососем

Для теста: 1,4 кг муки, 50 г дрожжей, 400 мл молока, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 1 ½ кг филе лосося, 2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Приготовьте тесто безопарным способом. Готовое тесто раскатайте в пласты толщиной около 1 см. Первый пласт выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. На него выложите филе лосося, нарезанное небольшими кусочками. Поверх рыбы выложите мелко нарезанный лук, посолите и поперчите. Сбрызните начинку маслом. Накройте рыбу и лук вторым пластом теста, края защипните. Включите режим «Подогрев» на 10–15 мин., после чего верх пирога смажьте маслом. Проколите верх пирога в нескольких местах, установите режим «Выпечка» на 110 мин. Готовый пирог переложите на блюдо и накройте влажной салфеткой.

Закусочный пирог с рыбой

400 г муки, 250 г рыбных консервов (лосось, скумбрия), 250 г маргарина, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 100 мл пива, 1 яйцо, 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, специи для рыбы, соль.

Смешайте перетертый маргарин и пиво, добавьте муку и посолите. Вымесите тесто, поставьте на 2 ч. в теплое место. Затем поделите на 3 части и раскатайте в лепешки. Лук мелко нарежьте, рыбные консервы разомните и смешайте с луком. Посолите и добавьте специи для рыбы. Вареное яйцо мелко нарежьте, сыр натрите на мелкой терке. Смешайте сыр, яйцо и майонез. Первый пласт теста выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. На него выложите рыбу с луком. Затем положите второй пласт теста, на который выложите яично-сырную смесь. Накройте пирог третьим пластом теста. Проколите верх пирога в нескольких местах, смажьте маслом и пеките в режиме «Выпечка» 60 мин.

Пирог с минтаем и грибами

Для пирога: 700 г филе минтая, 500 г лесных грибов (любых), 250 г слоеного дрожжевого теста, 200 г сыра (любого), 2 луковицы, соль.

Для соуса: 150 г томатной пасты, 150 г майонеза, 2 яйца, 2 столовые ложки муки.

Нарежьте небольшими кубиками сыр, мелко нарежьте лук. Очистите и вымойте грибы, обжарьте их вместе с луком в смазанной растительным маслом чаше мультиварки. Смешайте с томатной пастой яйца, вмешайте майонез и муку. Нарежьте филе минтая. Раскатайте в тонкие лепешки дрожжевое тесто. Распределите по дну чаши мультиварки. Выложите поверх слой минтая, грибы и лук. Посыпьте тертым сыром и залейте соусом. Выложите поверх второй слой теста, смажьте яйцом, проткните в нескольких местах. Включите режим «Подогрев» на 15 мин. Затем поставьте режим «Выпечка» на 60 мин.

Пирог слоеный с рыбой

Для теста: 300 г пшеничной муки, 140 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ чайной ложки соли, 200 мл воды.

Для начинки: 350 г филе рыбы (любой, отварной), 100 г сала (копченого), 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Приготовьте простое слоеное тесто. Рыбное филе и сало мелко нарежьте, добавьте очищенный и нарезанный лук. Все смешайте, посолите и поперчите. Из теста раскатайте две лепешки. Одну из них выложите в чашу мультиварки, смазанную маслом и накрытую кулинарной бумагой. Ровным слоем выложите начинку, прикройте сверху второй лепешкой. Защипните края и смажьте сверху сырым яйцом. Проткните в нескольких местах вилкой и поставьте режим «Выпечка» на 40 мин. Готовый пирог еще раз мажьте маслом и дайте отстояться в мультиварке в течение 10 мин.

Пасхальный рыбный пирог

1 кг картофеля, 600 г молока, 500 г филе трески или хека, 100 г сыра (любого, тертого), 4 столовые ложки сливочного масла, по 2 столовые ложки муки и рубленой петрушки, по 1 ч. л. молотой паприки и сухарей, черный молотый перец, соль.

Рыбу выложите в чашу мультиварки, залейте молоком, заправьте солью и перцем. Включите режим «Тушение» на 15 мин. Затем молоко процедите, рыбу разберите на кусочки. Картофель очистите и разрежьте на четвертинки. Отварите в подсоленной воде до готовности и разомните в пюре. Добавьте в него половину сливочного масла и немного молока. В чаше мультиварки растопите оставшееся масло, всыпьте в него муку. Прогрейте в течение 3 мин. в режиме «Тушение», влейте тонкой струйкой молоко. Помешивая, приготовьте соус. В него всыпьте петрушку и сыр, добавьте соль и перец. Выложите рыбу в смазанную маслом и посыпанную сухарями чашу мультиварки, залейте соусом. Выложите сверху пюре, посыпьте остатками сыра и паприкой. Включите режим «Выпечка» на 30 мин. Подавайте охлажденным с зеленым горошком.

Рыбный воздушный пирог

1 кг рыбного филе (любого), 250 г сметаны, 50 г шпика, 50 г сарделек, 20 г рубленой петрушки, 2 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1 луковица, 5 столовых ложек молока, 1–2 чайные ложки рубленых каперсов, уксус, соль.

Рыбное филе очистите и сбрызните уксусом, посолите и выложите в чашу мультиварки в режиме «Тушение» тушиться в собственном соку на 20 мин. Затем остудите филе, проверните через мясорубку, добавьте сардельки, шпик, лук и размоченный белый хлеб. Петрушку и каперсы вмешайте в фарш, добавьте уксус и соль. Смажьте чашу мультиварки маслом, наполните ее рыбной массой. Сметану взбейте желтками и отдельно взбейте белки. Соедините это в отдельной миске, затем перемешайте и полейте рыбный фарш. Закройте крышку мультиварки, установите режим «Выпечка» на 40 мин. Затем охладите и подавайте с картофельным или зеленым салатом.

Пирог с филе форели и шпинатом

600 г филе форели, 500 г теста (готового, слоеного), 200 г репчатого лука, 150 г шпината, 20 г сливочного масла, 4 яйца, 3 зубчика чеснока, сок ½ лимона, 2–3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка мускатного ореха, 1 щепотка куркумы, черный молотый перец, соль.

Отварите в мультиварке форель в режиме «Варка на пару» в течение 10 мин. Добавьте в воду черный молотый перец. Готовую рыбу разомните вилкой. В кипящую воду на 1 мин. опустите шпинат и откиньте на дуршлаг. Сбрызните его лимонным соком. Яйца сварите вкрутую, мелко нарежьте и добавьте мускатный орех и соль. Смешайте яйца, шпинат и рыбу. Смажьте чашу мультиварки маслом, выложите готовое слоеное тесто, на него полученную массу, готовьте в режиме «Выпечка» 30 мин. В сковороде нагрейте оливковое масло, обжарьте мелко нарезанный лук и мелко нарубленный чеснок. Добавьте туда куркуму, тмин, соль и сахар. Прожарьте до состояния густого соуса. Выложите пирог на блюдо, полейте соусом и посыпьте измельченным укропом.

Рыбный пирог с копченой горбушей

Для теста: 900 г пшеничной муки, 50 г дрожжей (свежих), 200 мл молока, 1 яйцо, 5 столовых ложек сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г филе горбуши (горячего копчения), 2–4 столовые ложки сметаны, ½ чайные ложки черного свежемолотого перца, 4 яйца, 1 пучок укропа и зеленого лука.

Растопите сливочное масло в чаше мультиварки, мешайте с теплым молоком и дрожжами. Дайте опаре постоять 10–15 мин., затем добавьте сахар, соль, муку. Замесите мягкое тесто и оставьте его в режиме «Подогрев» на 30 мин. Сварите яйца, очистите и мелко нарежьте. Укроп и зеленый лук мелко порубите, горбушу нарежьте на мелкие кусочки. Подошедшее тесто обомните, раскатайте на доске, присыпанной мукой. Затем выложите в чашу мультиварки, смазанную маслом.

Выложите на тесто слоями яйца, зеленый лук, рыбу. Поперчите, посыпьте укропом и залейте сметаной начинку. Дайте постоять 5 мин. в режиме «Подогрев». Затем защипните бортики, формируя пирог. Дайте еще постоять в режиме «Подогрев», смажьте сверху взбитым яйцом и выставьте режим «Выпечка» на 60 мин.

Готовый пирог переложите в блюдо и подавайте горячим.

Пирог со шпротами

350 г шпрот (в масле), 200 г пшеничной муки, 200 г сметаны, 4 картофелины, 2 яйца, 1 столовая ложка майонеза, черный молотый перец, специи (любые), соль.

Картофель отварите в мундире в подсоленной воде, очистите и нарежьте кружочками. Выложите на дно смазанной шпротным маслом чаши мультиварки. Сверху выложите слой шпрот. Масло с банки шпрот смешайте со сметаной и майонезом добавьте в эту смесь яйца, муку, соль, перец и любые специи. Хорошо взбейте тесто, затем вылейте его в чашу мультиварки и разровняйте. Выставьте режим «Выпечка» на 45 мин.

Пирог с зеленым луком

100 г муки, 70 г шпика (подкопченого, соленого), 50 г овечьего сыра, 50 г гороха (сухого), 2 луковицы, 2 пера зеленого лука, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки молока, 1 чайная ложка майорана (свежего или сушеного), растительное масло, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 1 щепотка свежемолотого черного перца, соль.

Муку, щепотку соли, оливковое масло и молоко выложите в миску и размешайте. Замесите крутое тесто, сформируйте из него шар. Затем выложите его в миску и поставьте в холодильник на 30 мин. Чашу мультиварки смажьте маслом, раскатайте тесто лепешкой. Выложите в чашу мультиварки, сделайте бортики. На тесто высыпьте сухой горох, затем закройте крышку и выберите режим «Выпечка» на 25 мин. Лук очистите и разрежьте пополам, затем на кусочки по 3 см. Шпик нарежьте мелкими кубиками, положите в сковороду. Включите медленный огонь, добавьте к шпику лук и потушите 5 мин. Приправьте солью, перцем и мускатом, добавьте сметану. Начинку выложите на корж, посыпьте тертым овечьим сыром, майораном. Выставьте режим «Выпечка» еще на 30 мин. Подавайте пирог теплым, украсив зеленым луком.

Пирог с капустой

600 г пшеничной муки, 500 г белокочанной капусты, 30 г дрожжей, 100 мл растительного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка чая (крепкого, сладкого), 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 200 мл воды (теплой).

Нашинкуйте капусту, залейте ее кипятком на 10 мин. Обжарьте в чаше мультиварки, смазанном маслом, нарезанный кольцами лук. Затем отожмите капусту, добавьте ее к луку и обжарьте все еще раз в режиме «Жарка» (15 мин). Добавьте в конце режима немного сахара и соли. Выместите крутое тесто, выложите его на доску, раскатайте 2 лепешки. Затем первую лепешку выложите в чашу мультиварки, смазанную маслом. Поверх теста положите начинку. Прикройте ее вторым кусочком теста, края защипните, а в верхней части сделайте несколько отверстий. Смажьте пирог крепким сладким чаем, выпекайте 45 мин. в режиме «Выпечка».

Пирог с тыквой, рисом и яйцами

500 г пшеничной муки, 300 г тыквы, 250 мл кефира, 250 г маргарина, 200 г риса, 100 г бараньего жира, 3–4 яйца, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка соды, вода.

Соду погасите в кефире и добавьте соль. Маргарин порубите с мукой. Перемешайте кефир и муку, замесите мягкое тесто. Отварите рис до готовности, посолите, вареные яйца порубите. Очистите и нарежьте на квадратики тыкву, перемешайте с рисом и добавьте соль и перец. Смажьте чашу мультиварки маслом, тесто поделите на две части. Первую раскатайте и выложите в чашу мультиварки. Сверху выложите начинку, посыпьте яйцами, мелко нарезанным бараньим жиром, кусочками маргарина и влейте 2 ст. л. кипяченой воды (теплой). Второй пласт теста выложите на начинку, соедините края, сделайте сверху отверстия. Смажьте пирог сверху желтком и выпекайте в режиме «Выпечка» 60 мин.

Луковый пирог с беконом

Для теста: 350 г муки, 200 г маргарина, 50 г гороха (сухого), сахар, вода, соль.

Для начинки: 500 г лука-порея, 250 г сливок, 100 г сыра (любого, тертого), 50 г бекона, 50 г маргарина, 3 яйца.

В комбайне смешайте нарезанный на кусочки маргарин (100 г), муку, 1 столовую ложку ледяной воды. Сформируйте из теста шар, накройте его полиэтиленом и поставьте на 1 ч. в холодильник.

Поджарьте в чаше мультиварки, смазанной маслом, бекон и лук. Смешайте в другой посуде слегка взбитые яйца, сливки и тертый сыр. Выньте тесто, раскатайте в лепешку, выложите в чашу мультиварки, которую предварительно нужно смазать маргарином. Из вощеной бумаги вырежьте круг по диаметру лепешки, положите сверху, затем насыпьте сухой горох. Включите режим «Выпечка» на 7–10 мин. Затем откройте крышку, выложите в полуготовый корж лук и бекон, залейте яичной массой. Выложите сверху кусочки маргарина, включите режим «Выпечка» на 35 мин.

Пирог с брокколи и зеленым горошком

500 г брокколи, 500 г цветной капусты, 250 г творога (обезжиренного), 200 г сыра (любого, тертого), 30 г зеленого горошка (консервированного), 400 мл сливок, 4 яйца, 2 желтка, 7 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка разрыхлителя, черный молотый перец, соль.

Смешайте творог, масло, щепотку соли и 2 яйца. Добавьте муку, разрыхлитель и замесите тесто, положите в холодильник на 30 мин. Чашу мультиварки смажьте любым жиром. Тесто раскатайте и выложите в чашу, приподняв бортики. Проколите вилкой в нескольких места. Брокколи и цветную капусту промойте и разделите на соцветия. Бланшируйте в кипящей подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой. Капусту и горошек выложите на тесто, оставшиеся яйца, желтки, сливки, сыр, соль и перец взбейте и вылейте на овощи. Включите режим «Выпечка» на 80 мин.

Пирог с опятами

Для теста: 600 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Для начинки: 2 кг опят, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Масло порубите с мукой и перетрите в крошку. Сметану взбейте с яйцами и солью, вылейте в смесь муки с маслом, замесите тесто. Поделите его пополам и поставьте в холодильник на 40 мин. Затем раскатайте 2 пласта. Для начинки нарежьте опята, промойте и обсушите, затем поперчите и посолите. Выложите в сковороду с растительным маслом и обжарьте. Один пласт выложите в смазанную растительным маслом чашу мультиварки, на него выложите ровным слоем начинку и накройте вторым пластом. Края верхнего пласта заверните под края нижнего, верх смажьте яйцом. Верхний пласт пирога по диагонали нарежьте на полоски шириной 2 см. Поставьте режим «Выпечка» на 90 мин.

Выложите на стол, через надрезы влейте подсоленную сметану, накройте пирог пергаментом и дайте постоять.

Пицца с курицей, овощами и сыром

Для теста: 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 10 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 100 г сыра (любого), 4 яйца (сваренных вкрутую), 3 картофелины, 2–3 яблока (несладких), 2 морковки, 1 цыпленок (отварной), 2 столовые ложки растительного масла.

Приготовьте дрожжевое тесто и выложите его в чашу мультиварки, смазанную жиром. Мясо цыпленка нарежьте полосками и разделите на 3 равных порции. Картофель и морковь очистите и нарежьте кружочками толщиной 3–5 мм. Яблоки очистите, удалите сердцевину и мелко нарежьте.

⅓ куриного мяса выложите тонким слоем на тесто, сверху выложите нарезанные яйца, затем картофель и морковь, порцию курицы, яблоки, последнюю порцию курицы. Все посыпьте тертым сыром, полейте растительным маслом. Выпекайте пиццу в режиме «Выпечка» в течение 50 мин.

Пицца с сосисками и мясом

300 г теста для пиццы, 200 г мяса (любого, мелко нарубленного вареного), 100 г сыра (любого, тертого), 100 г маслин, 18 сосисок, 3 столовые ложки оливкового масла, томатное пюре.

Раскатайте тесто и уложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Сверху сбрызните оливковым маслом. Выложите мясо, затем томатное пюре, равномерно распределите нарезанные сосиски, маслины и посыпьте тертым сыром. Сбрызните сверху маслом, включите режим «Выпечка» на 40 мин.

Пицца с говядиной

Для теста: 250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара.

Для начинки: 500 г говядины (отварной), 4 огурца (маринованных), 2 помидора, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 стручок сладкого перца, 4 столовые ложки майонеза, ½ столовые ложки винного уксуса.

Приготовьте дрожжевое тесто, раскатайте и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Отварную говядину нарежьте соломкой и выложите на тесто. Огурцы нарежьте соломкой, перец полукольцами, помидоры дольками, лук мелко порубите. Смешайте овощи, приправьте уксусом и выложите овощную смесь на мясо. Сверху смажьте пиццу майонезом. Украсьте сверху дольками яйца и запекайте в режиме «Выпечка» в течение 40 мин.

Пицца с курицей и майонезом

Для теста: 200 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 2 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 600 г мяса цыпленка, 3–4 помидора, 2–3 зубчика чеснока, 2 морковки, 1 сладкий перец, ½ луковицы, 6 столовых ложек растительного масла, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 2–3 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки.

Приготовьте дрожжевое тесто и раскатайте в круг, диаметром совпадающий с диаметром чаши мультиварки. Смажьте ее маслом и выложите тесто. Мелко порубите лук и морковь, обжарьте их до готовности и равномерно выложите на тесто.

Цыпленка отварите, мякоть отделите от костей и нарежьте. Выложите на пиццу, а затем крупно нарежьте помидоры и сладкий перец. Смешайте майонез и измельченный чеснок, смажьте смесью верхний слой пиццы, поставьте ее в режим «Подогрев» на 15 мин. Затем выберите режим «Выпечка» на 25 мин. Готовую пиццу украсьте сверху рубленой зеленью.

Пицца с копченной колбасой

Для теста: 300 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, растительное масло, соль, 20 мл воды.

Для начинки: 200 г копченой колбасы, 100 г сыра (острого), 8 маслин, 2 помидора, 5–7 листиков орегано, 2 столовые ложки сыра (любого, тертого), 2 столовые ложки сыра растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, чеснок, орегано, соль.

Приготовьте тесто, раскатайте и уложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Сбрызните тесто маслом. Нарежьте ломтиками сыр, маслины (без косточек) разрежьте пополам. Нарежьте кружками помидоры и копченую колбасу. Посыпьте тесто частью сыра, выложите компоненты начинки, затем добавьте оставшийся сыр, соль. Установите режим «Выпечка» на 25 мин. За 5 мин. до завершения режима посыпьте пиццу листиками орегано.

Пицца с салями

Для теста: 250 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г шампиньонов (свежих), 200 г сыра (любого, мягких сортов, тертого), 200 г салями, 100 г швейцарского сыра, 8–10 маслин (без косточек), 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, орегано, соль.

Приготовьте дрожжевое тесто, дайте подойти и обомните. Уложите в смазанную чашу мультиварки, включите режим «Подогрев» на 15 мин., затем выложите и дайте постоять. Обомните еще раз, раскатайте лепешку и выложите ее в мультиварку, сверху сбрызните маслом.

Нарежьте ломтиками твердый сыр, маслины разрежьте пополам. Очистите и нарежьте тонкими пластинками грибы, обжарьте их в небольшом количестве сливочного масла. Нарежьте кружочками помидоры и салями.

На тесто уложите сыр, в середину положите маслины, вокруг выложите остальные компоненты начинки – грибы и салями. Посыпьте солью и орегано, потом тертым сыром и выставьте режим «Выпечка» на 30 мин.

Пицца с окороком

300 г теста для пиццы (пресного или дрожжевого), 150 г окорока (копченого), 125 г швейцарского сыра, 100 мл молока, 4 помидора, 2 яйца, орегано, черный молотый перец, соль.

Приготовленное тесто раскатайте и уложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Окорок нарежьте кубиками и обжарьте в масле. Добавьте мелко нарезанные сыр и помидоры, перемешайте с кусочками окорока и покройте этой смесью тесто. Сверху смажьте соусом, приготовленным из взбитых яиц, молока, соли и перца. Выпекайте в режиме «Выпечка» в течение 30 мин.

Пицца с фаршем

Для теста: 350 г пшеничной муки, 40 г маргарина, 20 г дрожжей, 2 яйца, 3–4 столовые ложки молока, 1 чайная ложка сахара, растительное масло, соль.

Для начинки: 400 г помидоров, 250 г мясного фарша (любого), 125 г плавленого сыра, 2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Замесите дрожжевое тесто, дайте подойти и вымесите еще раз. Выложите его в смазанную растительным маслом чашу мультиварки, смажьте маслом сверху. Мясной фарш обжарьте, приправьте специями. Равномерным слоем выложите его на тесто, покройте кружками нарезанных помидоров, лука. Нарежьте плавленый сыр кубиками и равномерно выложите сверху, присыпьте специями. Поставьте режим «Выпечка» на 45 мин.

Пицца по-сицилийски с анчоусами

Для теста: 250 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 200 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 100 г сыра (любого, мягких сортов, тертого), 6 анчоусов (в масле), 3 помидора, ½ луковицы, 2–3 столовые ложки томатной пасты, 2–3 столовые ложки оливкового масла, соль.

Приготовьте дрожжевое тесто, дайте подойти и тщательно вымесите. Затем дайте постоять в течение 30 мин., вымесите еще раз и раскатайте в круглую лепешку. Выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, сделайте в тесте углубления, куда положите анчоусы. Верх смажьте томатной пастой, посыпьте мелко нарезанным луком, покройте ломтиками очищенных от кожицы помидоров, посолите, посыпьте сыром, сбрызните маслом. Выберите режим «Выпечка», выставьте на 30 мин.

Пицца по-неаполитански с рыбным филе

Для теста: 250 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 100 мл молока,1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 300 г томатного пюре, 150 г плавленого сыра, 150 г филе рыбы (любой, свежей), 1–2 столовые ложки растительного масла, тимьян, соль.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовьте тесто, поставьте его в теплое место на 60 мин. Вымесите и добавьте желток. Раскатайте тесто в лепешку толщиной 1 см, выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Сделайте небольшие бортики, включите режим «Подогрев» на 20 мин. Выложите на тесто томатное пюре, ломтики сыра и рыбное филе. Сбрызните начинку растительным маслом, посыпьте тимьяном. Выставьте режим «Выпечка» на 40 мин.

Пицца с копченой рыбой

Для теста: 250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 3 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 250 г рыбы (любой, копченой), 50 г сыра (любого), 2–3 яблока (кислых сортов), 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Подогрейте молоко и растворите в нем дрожжи. Добавьте муку, яйца, сахар. Тщательно вымесите тесто, добавьте слега подогретое масло и тщательно перемешайте. Дайте тесту постоять в тепле 30 мин., затем обомните и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Рыбу очистите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте кольцами толщиной около 5 мм. Лук мелко нарежьте и слегка подрумяньте на сливочном масле. Сыр натрите на терке. На тесто выложите слоями лук и рыбу. Смажьте верхний слой начинки сметаной, разложите в один слой ломтики яблока, приправьте специями. Посыпьте пиццу тертым сыром, закройте крышку мультиварки и выставьте режим «Выпечка» на 35 мин.

Пицца с сардинами и оливками

Для теста: 300 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, вода.

Для начинки: 150 г сардин (свежих), 100 г сыра сулугуни (мягкого), 100 г шампиньонов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 300 мл воды.

Для соуса: 1 помидор, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, черный молотый перец, соль.

Для теста дрожжи и сахар разведите теплой водой, дождитесь появления пузырьков. Смешайте с маслом, яйцом и мукой, тщательно вымешивайте тесто на столе около 5 мин., раскатайте в кружок, диаметр которого совпадает с диаметром чаши мультиварки. Для соуса оливковое масло смешайте с мелко нарезанными чесноком. Готовьте 4 мин. в режиме «Жарка». Добавьте очищенный и мелко нарезанный помидор, шампиньоны, лимонную цедру. Готовьте еще 6 мин., помешивая через каждые 2 мин. Готовый соус посолите, поперчите и остудите. Приготовьте начинку, для чего у рыбы удалите все лишнее.

В мультиварку налейте воды, добавьте сок лимона, сливочное масло и сардины. Готовьте в режиме «Варка» 2 мин. после закипания. Достаньте сардины шумовкой, обсушите на салфетке. Тесто выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, приподнимите края и смажьте соусом. Затем выложите все подготовленные ингредиенты, тертый сыр и готовьте в режиме «Выпечка» 30 мин.

Кальцоне с овощами и морепродуктами

500 г дрожжевого теста, 100 г мидий, 100 г колец осьминога, 100 г крабов или креветок, 100 г сыра проволоне (тертого), 100 г маслин, 50 г пармезана (тертого), 50 г зеленого горошка (консервированного), 1 зеленый перец, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки лимонной мелиссы, 1 чайная ложка тимьяна, 1 чайная ложка орегано, лимонный сок, бренди, черный молотый перец, соль.

Приготовьте дрожжевое тесто, раскатайте его на присыпанной мукой доске и разрежьте на 4 одинаковых квадрата.

Нагрейте оливковое масло, овощи мелко нарежьте и обжарьте в чаше мультиварки на нем в режиме «Жарка». Добавьте крабы или креветки, кольца осьминога и горошек, потушить все вместе. Добавьте маслины, приправьте солью, перцем, тимьяном, орегано, лимонным соком и бренди. Снимите с огня, дайте немного остыть, подмешайте лимонную мелиссу и сыр.

Выложите квадраты в смазанную маслом чашу мультиварки, на них ровным слоем положите начинку. Края теста смочите водой, соедините вместе. Выпекайте кальцоне в режиме «Выпечка» 35 мин.

Пицца овощная

Для теста: 250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: по 3 крупных помидора, зубчика чеснока, 2 луковицы, стручка сладкого красного перца, 1 баклажан, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, зелень укропа, майонез, черный молотый перец, соль.

Приготовьте дрожжевое тесто, дайте подойти, тщательно вымесите. Затем выложите в смазанную маслом чашу мультиварки и включите режим «Подогрев» на 10 мин. Затем вымесите тесто еще раз и раскатайте в круглую лепешку. Выложите его в смазанную маслом чашу мультиварки, сверху намажьте майонезом. Овощи нарежьте тонкими кружочками. Баклажан замочите в подсоленной воде на 10–15 мин., после чего отожмите для удаления горечи. Подготовленные овощи выложите на тесто слоями: помидоры, лук, сладкий перец, баклажан. Чеснок нарежьте кружочками и уложите поверх овощей. Слегка посолите, поперчите и смажьте майонезом. Запекайте в режиме «Выпечка» в течение 40 мин. Готовую пиццу посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Пицца с семгой и рукколой

400 г теста для пиццы, 250 г семги (тонко нарезанной, копченой), 120 г моцареллы, 50 г пармезана, 1 помидор (большой), 1 пучок рукколы (большой), 5 столовых ложек оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Приготовьте тесто для пиццы. Раскатайте в лепешку, равную по диаметру чаше мультиварки. Смажьте ее маслом, обсыпьте мукой. Тесто промесите и еще раз раскатайте. Затем переложите в чашу и оставьте небольшие бортики. Смажьте его оливковым маслом, равномерно выложите ломтики семги и кружки тонко нарезанного помидора, очищенного от кожицы. Выставьте режим «Выпечка» на 20 мин. Затем откройте крышку, добавьте ломтики моццареллы (сыр должен только расплавиться). Затем включите режим «Выпечка» еще на 15 мин. На готовую пиццу выложите рукколу, тонко нарезанный пармезан. Пиццу посыпьте черным перцем и подавайте на стол.

Пицца с брынзой и оливками

Для теста: 250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 150 г брынзы, 100 г сметаны, 10 оливок, 4 помидора, 2 стручка сладкого перца, 1 огурец (маринованный), 1 луковица, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Приготовьте дрожжевое тесто и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Помидоры нарежьте дольками после того, как сняли кожицу. Перец и лук нарежьте полукольцами. Смешайте овощи, добавьте нарезанный соломкой маринованный огурец. Овощную смесь выложите на раскатанное в лепешку тесто, сверху выложите равномерным слоем нарезанную кубиками брынзу. Украсьте оливками и залейте сметаной. Включите режим «Выпечка» на 30 мин.

Пицца с зеленью и сладким перцем

Для теста: 200 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 100 г сметаны, 6 помидоров (консервированных), 4–5 стручков красного и желтого сладкого перца, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, петрушки и сельдерея, 2 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Приготовьте из указанных компонентов слоеное тесто, поместите его на 30 мин. в холодильник. После чего раскатайте и выложите в смазанную маслом чашу мультиварки. Сладкий перец очистите от семян, нарежьте крупными полосками. Лук нарежьте полукольцами. Обжарьте перец и лук на сливочном масле. Помидоры разрежьте на четыре– шесть частей каждый, выложите на тесто. Посолите, поперчите и сверху равномерно разложите лук, сладкий перец. Добавьте мелко порубленный чеснок и зелень и залейте сметаной. Включите режим «Выпечка» на 35 мин., подавайте горячей.

Пицца вегетарианская с рисом

Для теста: 250 г пшеничной муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г риса, 100 г сыра (любого, тертого), 12–15 маслин (без косточек), 2 зубчика чеснока, 1 баклажан, 1 помидор, 1 стебель лука-порея, зелень петрушки, соль.

Приготовьте тесто и тонко его раскатать в лепешку по диаметру чаши мультиварки. Выложите лепешку в смазанную маслом чашу, сделайте небольшие бортики. Рис отварите, баклажан нарежьте тонкими кружочками и выложите на тесто. Лук-порей порежьте колечками, смешайте с порезанными напополам маслинами, отваренным рисом. Выложите эту смесь поверх баклажана. Сверху выложите нарезанные кружочками помидоры, очищенные от кожицы, посыпьте их мелко нарезанным чесноком и петрушкой, сыром. Выберите режим «Выпечка», выпекайте 40 мин.

Пицца с базиликом, помидорами и оливками

500 г теста для пиццы, 60 г сыра моцарелла (тертого), 1 помидор «дамские пальчики», 2 столовые ложки рубленого базилика, 2 столовые ложки нарезанных кольцами маслин, ⅛ чайной ложки черного перца горошком.

Тесто раскатайте в лепешку, равную диаметром чаше мультиварки. Чашу смажьте жиром, выложите тесто и сделайте небольшие бортики. Сверху на него положите нарезанный тонкими кружочками помидор. Посыпьте тертой моцареллой, несколькими ложками базилика, маслинами, раздавленными горошинами черного перца. Выпекайте в режиме «Выпечка» 20 мин.

Пицца с запеченными овощами

Для теста: 200 г пшеничной муки, 1 столовая ложка дрожжей (сухих), 1 столовая ложка оливкового масла, ½ столовой ложки соли, 150 мл воды (теплой).

Для начинки: 125 г сыра моцарелла, 12 черри, 2 сладких красных перца, 1 лук-порей, 4 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки горошка (замороженного), 2 столовые ложки сыра пармезан, 1 столовая ложка оливкового масла, черный молотый перец, соль.

В миске смешайте муку, соль и дрожжи. Добавьте теплую воду и замесите мягкое тесто. Выложите его на стол, присыпанный мукой, затем раскатайте в круглую лепешку. Смажьте чашу мультиварки маслом. Нарежьте перцы кольцами и мелко покрошите лук-порей. Перемешайте овощи с маслом, солью и перцем. Выложите в чашу мультиварки и включите режим «Выпечка» на 10 мин. Выньте овощи. Смажьте чашу еще раз, выложите тесто для пиццы. Намажьте его томатной пастой, посыпьте луком-пореем и красными перцами. Тонко нарежьте моццареллу, положите на овощи. Сверху посыпьте черри, нарезанными пополам. Затем высыпьте пармезан. Выставьте режим «Выпечка» на 30 мин.

Пицца с шампиньонами и сыром

Для теста: 200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 3 столовые ложки сливочного, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Для начинки: 400 г шампиньонов (свежих), 130 г сыра (любого), 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Замесите слоеное тесто и раскатайте его слоем толщиной 5–7 мм. Выложите тесто в смазанную маслом чашу мультиварки, заверните края. Обжарьте на масле мелко порубленный лук, выложите слоем на тесто. Шампиньоны промойте и разрежьте пополам. Затем выложите на лук. Сыр натрите на терке и посыпьте пиццу, поперчите и запекайте в режиме «Выпечка» 40 мин.

Пицца перечная

400 г кукурузного теста, 6 яиц, 3–4 пера зеленого лука, 1 желтый сладкий перец (без семян), 1 оранжевый сладкий перец (без семян), 2 столовые ложки зелени петрушки, 1 столовая ложка оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Смажьте маслом чашу мультиварки. Кукурузное тесто вымесите на посыпанной мукой доске. Положите тесто в центр чаши, раскатайте пальцами в лепешку с бортиками. Взбейте яйца с солью и перцем в отдельной посуде. Нарежьте сладкий перец ломтиками, нашинкуйте зеленый лук. Нагрейте оливковое масло в кастрюле, положите туда лук и сладкий перец, подержите на огне в течение 3 мин., постоянно помешивая. Выложите лук с перцем на тесто, влейте яичную смесь и посыпьте нарубленной петрушкой.

Поставьте режим «Выпечка» на 30 мин. Подавайте на стол, украсив колечками перца.

Ржаной хлеб

600 г ржаной муки, 150 г кефира, 30 г дрожжей, 100 мл воды, сахар, тмин, кунжут, корица, соль.

Поставьте опару из дрожжей, сахара и 1 столовая ложка муки, разведенных в теплой воде, и выдержите ее 15 мин. Смешайте в кастрюле опару, соль, кефир, вмешайте муку. Замесите не слишком тугое тесто, добавьте в него тмин и другие специи. Накройте кастрюлю полотенцем и уберите в тепло на 4–5 ч. Затем сформируйте из теста колобок и выложите его в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки. Закройте крышку и дайте тесту постоять еще 30 мин.

Выставьте режим «Выпечка» на 50 мин., затем переверните хлеб и оставьте еще на 20 мин. Выньте хлеб, смажьте его сверху маслом и дождитесь остывания.

Белый хлеб

700–800 г пшеничной муки, 20–30 г живых дрожжей или 1 столовая ложка сухих, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла, ½ столовой ложки соли, 250 мл воды (теплой).

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль и сахар, дайте настояться. В кастрюлю влейте растительное масло и дрожжевую опару, введите частями муку, замешивая некрутое тесто. Накройте кастрюлю полотенцем и поставьте на 1 ч. в тепло. Затем выложите его на доску, обомните и сформируйте колобок. Выложите его в смазанную маслом чашу мультиварки и включите режим «Подогрев» на 15 мин. Выключите мультиварку и оставьте в ней хлеб на 40 мин. Затем включите режим «Выпечка» на 60 мин. После окончания переверните хлеб и оставьте еще на 40 мин. в этом режиме. Выньте хлеб из мультиварки и дайте ему остыть.

Содовый хлеб с орешками, маком и кунжутом

600 г пшеничной муки, 400 мл кефира, 3 столовые ложки кедровых орехов, 2 столовые ложки кунжута, 2 столовые ложки мака, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 чайная ложка соли.

В миске смешайте муку, соду, пекарский порошок, соль, сахар, орешки, кунжут и мак. Все это хорошо перемешайте и залейте кефиром. Чашу мультиварки смажьте маслом, вылейте в нее тесто. Выберите режим «Выпечка», выпекайте 60 мин.

Хлеб из ржаной муки на пахте

250 г пшеничной муки, 250 г ржаной муки грубого помола, 100 г пахты, 30 г дрожжей (свежих), 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки сахара, 100 мл воды (теплой).

Смешайте пшеничную и ржаную муку в миске, соберите ее горкой и сделайте в центре углубление. Приготовьте опару из воды, небольшого количества муки, дрожжей и сахара. Поставьте в теплое место на 15 мин., дайте подойти. Влейте опару в углубление, накройте полотенцем, поставьте еще на 20 мин. в теплое место. Затем добавьте пахту и соль и вымешивайте тесто около 20 мин. кухонным комбайном. Сформируйте из теста буханку, поставьте в теплое место на 60 мин., накрыв салфеткой. Поместите тесто в чашу мультиварки, смазанную маслом и присыпанную мукой, выберите режим «Выпечка» и пеките 90 мин.

Итальянский хлеб с манкой

300 г пшеничной муки, 80 г манки, 2 ½ столовые ложки сливочного масла, 2 ½ чайные ложки сахара, 1 ½ чайной ложки дрожжей (сухих), 1 чайная ложка соли, 220 мл воды.

Смешайте все ингредиенты в одной миске. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, присыпьте мукой, затем вылейте в нее тесто. Выставьте режим «Выпечка» на 60 мин.

Хлеб кукурузный

300 г кукурузной муки, 300 г пшеничной муки, 100 г сахара, 400 мл молока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соли, 2 чайные ложки соды.

В глубокой посуде смешайте муку, соль и воду. В другой миске соедините сахар, растительное масло и молоко. Затем соедините обе смеси и выместите до консистенции сливок. Вылейте полученное тесто в смазанную маслом чашу мультиварки, которую также нужно присыпать мукой. Выставьте режим «Выпечка» на 60 мин.

Ржаной хлеб с льняными семенами

400 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 120 г льняных семян 30 г дрожжей, 1 ½ чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара, 350 мл воды (теплой).

Ржаную и пшеничную муку просейте, смешайте в миске и добавьте льняное семя. Соберите муку горкой, сделайте в центре углубление. Замесите опару из дрожжей с сахаром, 100 мл воды (теплой) и небольшого количества муки. Поставьте опару на 15–20 мин. в теплое место. Влейте опару в углубление в муке. Накройте миску с мукой полотенцем и поставьте в теплое место на 20 мин. Затем всыпьте туда соль, влейте воду и замесите пластичное тесто. Сформируйте из него колобок, который выложите в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки.

Включите режим «Подогрев» на 25 мин. Затем надрежьте верх теста крест-накрест, смажьте теплой водой и слегка присыпьте мукой. Установите режим «Выпечка» на 80 мин.

Пита

500 г пшеничной муки, 2 столовые ложки дрожжей (сухих), 2 чайные ложки соли, 1 ½ чайные ложки сахара, 350 мл воды (теплой).

Смешайте теплую воду, дрожжи и сахар, оставьте до вспенивания. Соедините опару с мукой и солью, вы месите мягкое тесто. Разделите на 6 шариков. Каждый слегка сдавите, раскатайте в круглые лепешки толщиной до 5–7 мм. Выложите кружки на посыпанную мукой тарелку и оставьте на 1 ч. под салфеткой. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, выложите питу.

Выставьте режим «Варка на пару» на 15 мин. Выньте питу из мультиварки, подавайте на стол теплой.

Итальянский хлеб с оливками и луком

600 г пшеничной муки, 1 красная луковица, 7 черных и зеленых оливок (без косточек), 5 столовых ложек оливкового масла, 1 столовая ложка дрожжей (сухих), 300 мл воды, соль.

Лук мелко нарежьте, обжарьте в режиме «Жарка» на оливковом масле в чаше мультиварки. Оливки мелко порубите. В большую миску налейте теплую воду, добавьте соль и дрожжи. Затем введите просеянную муку, тщательно вымешивая тесто. Затем добавьте оливки и лук с оливковым маслом. Вымешивайте тесто руками 20 мин., оно не должно быть твердым и не должно липнуть к рукам. Сформируйте из него шар, выложите в миску, накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 60 мин. Затем обомните тесто, выложите его в чашу мультиварки и включите режим «Подогрев» на 15 мин.

Выложите его на присыпанную мукой доску, обомните и сформируйте батон.

Выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, оставьте на 15 мин. После чего украсьте луком и оливками, включите режим «Выпечка» на 60 мин.

Ржано-пшеничный хлеб на молоке

400 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки, 60 г дрожжей (свежих), 4 столовые ложки молока (теплого), 1 ½ столовые ложки растительного масла, 1 ½ столовые ложки воды (теплой), 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка тмина, соль.

Пшеничную и ржаную муку просейте, смешайте в отдельной миске, соберите горкой и сделайте в центре углубление.

Приготовьте опару из дрожжей, сахара, молока (теплого) и небольшого количества муки. Оставьте ее на 15 мин. подниматься. Затем влейте опару в углубление, накройте миску пищевой пленкой и поставьте на 20 мин. в теплое место. Затем влейте в углубление с опарой растительное масло и теплую воду, добавьте соль.

Замесите однородное тесто. Сформируйте из него продолговатую буханку, посыпьте тмином, выложите ее в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки.

Включите режим «Подогрев» на 20 мин. Затем установите режим «Выпечка» и выпекайте хлеб 60 мин. Готовый хлеб «умойте» теплой водой для получения корочки.

Бездрожжевой хлеб

500 г пшеничной муки (непросеянной), 30 г сливочного масла, 500 мл 2,5 %-ного кефира, 1 яйцо, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка кунжута, 1 чайная ложка растительного масла, соли.

В большой миске смешайте муку с содой, добавьте в эту смесь сливочное масло, разотрите. Далее вылейте в эту массу кефир, яйцо. Тщательно вымешайте тесто и сформируйте из него 3 лепешки. Посыпьте их сверху тмином, кунжутом, выложите в смазанную растительным маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки.

Выставьте режим «Выпечка» на 50–60 мин. Достаньте хлеб из мультиварки, накройте сверху полотенцем и подождите, пока он остынет.

Хлеб из молотых отрубей с мукой

100 г пшеничных отрубей, 100 г ржаной муки, 5 г сливочного масла, 5 г дрожжей, 200 мл воды.

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте 50 г муки и сделайте опару. Поставьте ее на 30 мин. в теплое место, накрыв пищевой пленкой. После того как опара поднимется, замесите тесто, всыпав в нее оставшуюся муку и отруби.

Выложите тесто в чашу мультиварки, смазанную маслом и присыпанную мукой, на 30–40 мин., включив режим «Подогрев». Затем включите режим «Выпечка» на 50–60 мин.

Томатный хлеб со специями

600 г пшеничной муки, 200 г молока (теплого), 50 г мягкого сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 1 чайная ложка соли, специи (любые), зелень (любая, сушеная).

Сложите в отдельную миску все ингредиенты, кроме томатной пасты. Вымесите миксером однородное тесто. Разделите его на две части, в одну из которых вмешайте томатную пасту. Если тесто будет слишком жидким, то добавьте муки. Хорошо вымесите обе части и положите в теплое место на 1 ч. под полиэтиленовую пленку. Раскатайте оба куска теста в прямоугольники одного размера и положите один на другой. Скатайте их в неплотный рулет, сформируйте батон. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, выложите в нее батон. Закройте крышкой, включите режим «Подогрев» на 15 мин. Затем просто оставьте на 45 мин. Смажьте верх батона молоком, густо посыпьте сухой зеленью и специями. Включите режим «Выпечка» на 60 мин.

Напитки

Компот из сухофруктов

400 г сахара, 200 г яблок (сушеных), 200 г кураги, 100 г изюма, 100 г чернослива, вода.

Сухофрукты промойте, обдайте кипятком и положите в чашу мультиварки. Засыпьте их сахаром и залейте холодной водой до максимальной отметки на чаше. Включите режим «Тушение» и готовьте до сигнала. Дайте компоту настояться 25 мин.

Компот из ревеня

200 г стеблей ревеня, 150 г сахара, 8 г лимонной цедры, 1 л воды.

Стебли ревеня промойте в теплой воде. С утолщенных концов ножом снимите кожицу. Затем нарежьте стебли на кусочки длиной 2–3 см, положите в кастрюлю и залейте холодной кипяченой водой. Оставьте ревень на 15 мин. В чашу мультиварки влейте воду, всыпьте сахар. Установите режим «Кипячение» и приготовьте сахарный сироп. После загустения запустите ревень в сироп, добавьте лимонную цедру и готовьте в этом режиме еще 15 мин.

Компот из мандаринов

1 кг мандаринов, 500 г сахара, 2 л воды.

Спелые мандарины очистите их от кожуры и белых прожилок. Разделите на дольки. Затем в чашу мультиварки налейте воду, включите режим «Кипячение» на 15 мин., вскипятите воду. Опустите туда дольки мандаринов, затем добавьте сахар. Перемешайте, закройте крышку и оставьте в режиме «Тушение» на 20 мин. Затем включите режим «Подогрев» и дайте компоту настояться в течение 30 мин.

Компот из яблок и слив

400–500 г яблок, 400–500 г слив, 200 г сахара, 2 л воды.

Промойте яблоки и сливы под проточной водой. У яблок удалите сердцевинку, нарежьте на кусочки и выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром. Сливы освободите от косточек, выложите в чашу мультиварки. Влейте горячую воду в чашу до верхней отметки. Установите режим «Тушение» на

60 мин., после чего оставьте компот потомиться еще 30 мин.

Яблочно-рябинный компот

700 г яблок (мелких), 200 г сахара, 100 г черноплодной рябины, 2 л воды.

Вымойте яблоки, вырежьте у них сердцевину. Черноплодную рябину переберите, вымойте. Вскипятите воду, выложите яблоки и черноплодную рябину в мультиварку. Добавьте к ним сахар, затем залейте горячей водой.

Установите режим «Варка на пару» на 1 мин., после этого оставьте компот на 30 мин. в режиме «Подогрев».

Ягодный компот

100 г сахара, 10 ягод вишни, 10 ягод клубники, 1 яблоко, 1 персик, 1 долька апельсина, 1 долька лимона, 1 г ванилина, вода.

Ягоды и фрукты помойте проточной водой. Яблоко и персик очистите, удалите сердцевину и косточку. Выложите фрукты и ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар и ванилин, влейте горячую воду до верхней отметки. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Тушение» на 30 мин. По окончании программы выньте из компота фрукты, оставьте только жидкость. Дайте охладиться и добавьте небольшое количество льда. Смочите ободки стаканов, переверните их и опустите в тарелку с сахаром, чтобы он налип по краю. Вылейте компот в стаканы, украсьте их стенки тонкими дольками цитрусовых.

Компот из черной смородины и брусники

150 г черной смородины, 150 г брусники, 120 г сахара, вода.

Ягоды переберите, промойте и разомните деревянной ложкой. Выложите ягоды в сито и отожмите сок в отдельную посуду. Сок поставьте в холодильник. Влейте в чашу мультиварки воду, установите режим «Варка» или «Суп» на 15 мин., дождитесь, когда вода закипит. Выложите в кипяток отжатые ягоды и оставьте кипеть еще 15 мин. Закройте крышку и настаивайте 30 мин. Затем процедите компот в отдельную посуду, добавьте сахар, размешайте до его полного растворения.

Дайте остыть до комнатной температуры. Затем смешайте с охлажденным соком и поставьте компот остужаться.

Компот из вишни и сливы

150 г вишни (замороженной), 100 г сливы (замороженной), 100 г сахара, 3 л воды.

Разморозьте сливу и вишню. Выложите в чашу мультиварки ягоды. Добавьте сахар. Залейте ягоды холодной водой до максимальной отметки. Установите режим «Варка на пару» на 25 мин. Оставьте компот в режиме «Подогрев» на 1 ч. после окончания варки. Перелейте компот из чаши в графин и остудите.

Компот с копченой компотной грушей

150 г кураги, 150 г чернослива, 1 компотная груша (копченая), 2 л воды, сахар.

Сухофрукты вымойте и выложите в чашу мультиварки. Добавьте сахар по вкусу. Влейте воду и установите режим «Каша» на 15 мин. Затем добавьте в компот копченую грушу и включите режим «Тушение» на 35 мин.

Компот из сухофруктов с орехами

200 г сухофруктов (любых), 50 г грецких орехов (очищенных), 12 ягод инжира (сушеных), 2 столовые ложки имбиря, вода.

Влейте в чашу мультиварки 4 стакана воды (теплой). Промойте инжир и сухофрукты, переложите их в чашу мультиварки. Добавьте нарезанный имбирь. Закройте крышу мультиварки, установите режим «Варка на пару» на 15 мин., после чего оставьте компот настаиваться в режиме «Подогрев» 35 мин. В самом конце цикла всыпьте в мультиварку измельченные грецкие орехи. Охладите компот.

Витаминный компот из шиповника

200 г шиповника, 100 г сахара, 4 яблока, 3 л воды.

Промойте шиповник и яблоки. Нарежьте яблоки небольшими дольками, удалите сердцевинки. Выложите в чашу мультиварки шиповник и яблоки. Всыпьте сахар. Влейте воду до максимальной отметки. Закройте крышку и установите режим «Тушение» на 60 мин. Выключите мультиварку после сигнала и оставьте компот еще на 1 ч., чтобы он настоялся.

Компот из кураги

400 г кураги, 250 г сахара, 2 л воды.

Промойте курагу и выложите ее в чашу мультиварки. Всыпьте сахар, влейте холодную воду и перемешайте. Установите режим «Суп» на 60 мин. После завершения режима оставьте компот в мультиварке на 1 ч.

Клюквенный компот

250 г клюквы, 200 г сахара, вода.

Переберите клюкву, вымойте ее и выложите в дуршлаг для просушки. Затем поместите ягоды в отдельную посуду и перетрите ложкой или блендером. В чашу мультиварки всыпьте сахар, добавьте отжатые ягоды и сок из них. Залейте все это до максимальной отметки горячей водой. Перемешайте, закройте крышку мультиварки и оставьте настаиваться в течение 60 мин. в режиме «Подогрев». Затем откройте крышку мультиварки, дайте компоту остыть. Остывший компот процедите, при желании добавьте сахар.

Кисель из малины и смородины

250 г черной смородины, 250 г малины, 2–3 столовые ложки крахмала, сок 1 лимона, сахар, вода.

Ягоды вымойте, переберите и выложите в чашу мультиварки. Пересыпьте их сахаром по вкусу. Закройте крышку мультиварки и установите режим

«Выпечка» на 20 мин. Затем откройте крышку и добавьте в чашу кипяченую воду. Хорошо перемешайте и дайте остыть. Затем процедите морс и вылейте его в чашу мультиварки, оставив половину стакана. Также в чашу добавьте сок лимона по вкусу. В стакан с морсом добавьте крахмал, хорошо размешайте и дайте набухнуть. Установите режим «Варка на пару» на 10 мин., затем влейте крахмал в подогретый морс. Перемешайте кисель и закройте крышку. Дайте настояться в течение 30 мин.

Кисель «Лесной»

250 г лесных ягод (любых, свежих), 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки картофельного крахмала, 1 л воды.

Переберите и промойте свежие лесные ягоды (малину, ежевику, бруснику). Выложите их в чашу мультиварки, всыпьте сахар. Влейте воду, закройте крышку и установите режим «Варка на пару» на 15 мин. Затем разведите крахмал в стакане кипяченой холодной воды и за 3 мин. до окончания варки постепенно влейте его в мультиварку. Закройте крышку мультиварки и оставьте довариваться. Затем откройте крышку, хорошо перемешайте содержимое чаши и дайте настояться киселю 60 мин. Процедите кисель и охладите.

Кисель из клюквы

200 г клюквы, 100 г сахара, 50 картофельного крахмала, 2 л воды.

Вымойте клюкву. Налейте в чашу мультиварки воду, всыпьте в нее клюкву и добавьте сахар. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Варка на пару» на 15 мин. Разведите картофельный крахмал в стакане холодной кипяченой воды и дайте набухнуть. За 5 мин. до окончания варки влейте крахмал в воду, непрерывно помешивая кисель. После этого закройте крышку, дайте настояться киселю в течение 50 мин.

Кисель из замороженных ягод

400–500 г клубники и малины (замороженных), 1 ½ –2 столовые ложки крахмала, 2 л воды, сахар.

Подготовьте замороженные ягоды, промойте их. Выложите ягоды в чашу мультиварки. Добавьте сахар по вкусу. Влейте теплую воду, закройте крышку и установите режим «Варка на пару» на 30 мин. Затем перелейте приготовленный компот в другую емкость, процедив через сито. Жидкость опять вылейте в мультиварочную чашу. Установите режим «Варка на пару» на 10 мин., чтобы компот закипел.

Разведите в стакане с водой крахмал. Тонкой струйкой влейте его в кипящий компот. Тщательно размещайте кисель и оставьте томиться в мультиварке на 30 мин.

Льняной кисель без сахара

250 г сухофруктов (любых), 2 столовые ложки льняного семени, 1 столовая ложка кишмиша, 2 л воды.

Вымойте сухофрукты и изюм. Выложите в чашу мультиварки и добавьте льняное семя. Влейте воду и установите режим «Тушение» на 1 ч. Оставьте кисель настаиваться в течение 6 ч. Затем процедите кисель.

Кисель из черноплодной рябины и яблок

200 г черноплодной рябины, 50 г вишни, 2–3 яблока, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка крахмала, 1 л воды.

В чашу мультиварки влейте воду, установите режим «Варка на пару» для закипания. Переберите и промойте черноплодную рябину и вишню, вымойте яблоки, вырежьте серединки, нарежьте их на дольки. Откиньте все на сито и дайте обсохнуть. После закипания воды запустите в нее рябину, а через пару минут – яблоки и вишню. Добавьте в кисель сахар. Растворите крахмал в стакане холодной воды. Влейте крахмал в кипящий кисель тонкой струйкой, а затем хорошо перемешайте. Смените режим на «Тушение» и доведите смесь до закипания. После чего выключите мультиварку и оставьте кисель настояться на 35 мин.

Овсяный кисель

300 г овсяных хлопьев (мелких), 4 столовые ложки овсяных хлопьев (крупных), 150 мл кефира, вода (теплая).

Все ингредиенты разложите и разлейте по баночкам для приготовления йогурта. В каждую добавьте на ⅓ воды (теплой). Затем чашу мультиварки выстелите мягкой салфеткой и установите на нее баночки.

Крышку мультиварки закройте и включите режим «Подогрев» на 3–4 ч. Затем пропустите полученный кисель через сито. Если не промывать хлопья водой, то получается овсяный кисель с высокой кислотностью, если же промыть – с низкой. Употребляйте в охлажденном виде небольшими глотками несколько раз в сутки.

Кисель из тыквы

50 г тыквы (очищенной), 50 г картофельного крахмала, 80 г сахара, 2 г ванилина, 500 мл молока, ягодный сок (малины или красной смородины), соль.

Тыкву натрите на мелкой терке. Крахмал разведите небольшим количеством холодного молока, влейте в чашу мультиварки с горячим молоком, не переставая помешивать. Для этого установите режим «Варка на пару». Доведите смесь до кипения, затем добавьте в нее ванилин, соль, сахар, тертую тыкву, перемешайте и прогрейте в режиме «Подогрев». Затем разлейте в вазочки и охладите, подавайте к столу вместе с ягодным соком.

Кисель из щавеля

600 г щавеля, 100 г сахара, 40 г картофельного крахмала, 1 ½ л воды, соль.

Щавель вымойте и переберите, затем помните и мелко нарежьте. Выложите его в чашу мультиварки и добавьте немного воды. Тушите эту смесь в режиме «Тушение» в течение 5 мин. Тушеный щавель протрите через сито, верните в чашу мультиварки. Добавьте оставшуюся воду и сахар. Готовьте в режиме «Варка на пару» еще 5 мин. Крахмал разведите в холодной воде, дайте набухнуть, после чего введите его в щавелевую смесь тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Прокипятите кисель в этом же режиме еще 20 мин. Подавайте охлажденным.

Кисель лимонный

100 г сахара, 80 г картофельного крахмала, 2 лимона, 1 л воды.

Лимоны вымойте, затем снимите с них цедру. Влейте в чашу мультиварки теплую воду, в нее положите цедру и доведите все до кипения в режиме «Варка на пару». Затем процедите жидкость, удалите из нее цедру, влейте опять в чашу мультиварки. Включите режим «Варка», подогрейте жидкость до кипения и добавьте заранее разведенный в стакане холодной воды крахмал. Непрерывно помешивайте кисель, чтобы не было комочков. Когда крахмал заварится, выключите мультиварку. Отожмите сок из лимонов, смешайте с киселем и охладите.

Кисель из клубники

450 г клубники, 100 г сахара, 80 г картофельного крахмала, 1 ½ л воды.

Клубнику вымойте. В чашу мультиварки влейте теплую воду, выложите клубнику, установите режим «Варка на пару». Готовьте до звукового сигнала. После этого жидкость процедите и снова отправьте в чашу мультиварки. Установите режим «Варка на пару», подогрейте жидкость и добавьте заранее разведенный в стакане холодной воды крахмал. Непрерывно помешивайте кисель, чтобы не было комочков. Добавьте сахар, перемешайте. Когда крахмал заварится, выключите мультиварку.

Кисель миндальный

100 г миндаля (сладкого), 25 г сахара, 10 г маисового крахмала, 3 г горького миндаля, 500 мл воды.

Миндаль переберите и положить в чашу мультиварки. Залейте его кипятком и закройте крышкой. Включите режим «Подогрев» на 10–12 мин. Затем миндаль откиньте в сито, не давая остыть, нужно очистить от кожицы и хорошо промыть. После чего измельчите миндаль в ступке, постепенно подливая кипяток до образования тестообразной кашицы. Затем эту массу отжать через марлю. Выжимки еще раз растереть в ступке, вновь смешать с водой и отжать. Полученное миндальное молоко слить в чашу мультиварки, включите режим «Тушение» на 15 мин., после чего добавьте в него сахар, и предварительно разведенный в холодном миндальном молоке крахмал. Хорошо перемешайте эту массу и выставьте режим «Тушение» на 20 мин. Готовый кисель разлейте в порционную посуду, посыпьте сверху сахаром и охладите.

Кисель из калины

280 г сахара, 100 г сока калины (без сахара), 90 г картофельного крахмала, 2 л воды.

Картофельный крахмал разведите в небольшом количестве холодной воды. Вылейте сок калины без сахара в чашу мультиварки, включите режим «Тушение» и нагрейте сок, затем влейте в него разведенный крахмал тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Добавьте в кисель сахар, затем оставьте в мультиварке в режиме «Тушение» на 30 мин. Вылейте в графин и охладите.

Кисель из фиников

100 г фиников, 60 г сахара, 40 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты, 1 л воды.

Финики тщательно переберите, уделите косточки и промойте. Затем проверните через мясорубку или протирочную машину.

Выложите эту массу в чашу мультиварки. Нагрейте воду и залейте финики водой, включите режим «Варка на пару» на 10 мин. Затем в финики добавьте сахар и лимонную кислоту, поставьте вариться еще на 10 мин.

Разведите картофельный крахмал в холодной воде, затем влейте его тонкой струйкой в финиковую массу. Снова доведите до кипения в этом режиме, затем выключите мультиварку и дайте настояться в течение 10 мин. Разлейте кисель в порционную посуду и охладите.

Кисель из персиков

40 г персиков (свежих), 24 г сахара, 10 г крахмала, 1 г лимонной кислоты, 500 мл воды.

Персики вымойте в теплой воде, разрежьте пополам и выньте из них косточки. Затем плоды положите в чашу мультиварки, залейте горячей водой и поставьте в режим «Варка на пару» на 15 мин. Сваренные персики выньте из мультиварки и протрите через сито. Отвар персиков процедите и снова влейте в чашу мультиварки. Добавьте в него протертые персики, сахарный песок и лимонную кислоту.

Выставьте режим «Тушение» на 20 мин. Затем разлейте кисель по порционным стаканам и подавайте горячим.

Ароматный сбитень

6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек меда, 2 столовые ложки гвоздики, 2 столовые ложки имбиря, 4 лавровых листа, 400 мл воды.

Налейте воду в чашу мультиварки, установите режим «Кипячение» и доведите воду до закипания. Добавьте в кипяток мед, хорошо перемешайте, чтобы мед растворился. Добавьте пряности. Установите режим «Тушение» на 10 мин. Выключите мультиварку, дайте напитку немного остыть и отстояться, после чего процедите его и подавайте на стол.

Сбитень праздничный

250 г меда, 25 г дрожжей (живых), 2 ½ г гвоздики, 2 ½ г корицы, 2 ½ г имбиря, 2 ½ г душистого перца, 750 мл воды.

Влейте в мультиварку воду, положите мед, доведите до кипения в режиме «Кипячение». Добавьте пряности, дайте прокипеть. Затем выключите мультиварку и дайте смеси охладиться. Отлейте в отдельную миску немного теплого отвара, в нем разведите дрожжи. Влейте эту смесь в чашу мультиварки и перемешайте. Поставьте режим «Тушение» на 15 мин. Разлейте напиток по бутылкам и поместите их в теплое место на 12 ч. Затем тщательно закупорьте бутылки и поставьте их в холодильник на 2–3 недели. В созревший напиток можно добавлять любой ягодный сок (клюквенный, малиновый).

Сбитень с красным вином

1 л красного сухого вина, 150 г меда, 10 г имбиря, 6 столовых ложек сахара, корица, гвоздика.

В чашу мультиварки влейте красное вино. Установите режим «Тушение» на 10 мин. Затем добавьте в вино мед, сахар, специи по вкусу. Все тщательно перемешайте и закройте крышку мультиварки. Установите режим «Тушение» на 20 мин., после чего выключите мультиварку. Оставьте в чаше на 30 мин., затем подавайте на стол.

Сбитень с корицей

6 столовых ложек сахара, 5 столовых ложек меда, 5 гвоздичек, 1 палочка корицы, 3-сантиметровый кусочек корня имбиря, 1 л воды.

Очистите корень имбиря. В чашу мультиварки влейте воду и вскипятите ее в режиме «Кипячение». Добавьте в кипяток корицу, имбирь и гвоздику.

Затем положите мед и сахар, хорошо перемешайте. Закройте крышку мультиварки и дайте сбитню покипеть в режиме «Тушение». Затем откройте крышку, выключите мультиварку и снимите пену. Оставьте сбитень настаиваться 30 мин. в режиме «Подогрев». Затем процедите.

Мятно-ромашковый сбитень

1 столовая ложка меда, ½ столовой ложки мяты (сушеной), ½ столовой ложки ромашки (сушеной), 400 мл воды.

Влейте в чашу мультиварки воду, доведите ее до кипения в режиме «Кипячение». Добавьте в воду сухие травы и плотно закройте крышку. Оставьте смесь в режиме «Подогрев» на 60 мин. Затем откройте крышку и добавьте мед. Тщательно перемешайте и подавайте на стол.

Сбитень белый

250 г белого меда, 200 мл малинового сока, 2 столовые ложки дрожжей (жидких), 1 л воды.

Вылейте в чашу мультиварки воду, включите режим «Кипячение» и вскипятите ее. Добавьте в воду мед, размешайте и влейте в медовую массу сок.

Затем закройте крышку мультиварки, установите режим «Тушение» на 60 мин. Периодически открывайте крышку и снимайте пену. Затем перелейте сбитень в кастрюлю, охладите до температуры 30 градусов, добавьте в напиток дрожжи. Поставьте кастрюлю в теплое место на 12 ч. для брожения. Перебродившую смесь перелейте в чистую емкость, плотно закупорьте и поставьте в холодное место на 3–4 недели.

Народный сбитень

500 г меда, 10 г хмеля, 0,25 чайной ложки имбиря, 2 л воды.

Налейте в чашу мультиварки воду, включите режим «Кипячение» и вскипятите ее.

Добавьте в воду мед, перемешайте до растворения. Затем всыпьте имбирь и включите режим «Подогрев» на 30 мин.

Сбитень со зверобоем и имбирем

150 г меда, 100 г сахара, 2–3 чайные ложки зверобоя (сушеного), 2–3 чайные ложки мяты (сушеной), 1 чайная ложка корицы, 0,25 чайной ложки имбирного порошка, 5 горошин черного перца, 2 гвоздички, 2 л воды.

В чашу мультиварки налейте 1 стакан воды и выложите мед. Прокипятите эту смесь в режиме «Кипячение» 5 мин. и снимите пену. Затем перелейте медовый отвар в отдельную посуду, в мультиварку влейте стакан воды и всыпьте сахар. Прокипятите аналогичным образом. Затем добавьте в сахарную смесь медовый отвар и установите режим «Тушение» на 60 мин.

Не допускайте сильного кипения. В кастрюльке под крышкой прокипятите 1 стакан воды с пряностями, дайте настояться в течение 10 мин. Затем процедите пряный отвар и добавьте его в сахарно-медовую смесь. Установите режим «Тушение» на 15 мин.

Сбитень заварной монастырский

1 кг меда, 100 мл зеленого чая (крепкого), 2 чайные ложки хмеля, 3 л воды.

Вылейте воду и мед в чашу мультиварки. Закройте крышку мультиварки и включите режим «Тушение» на 60 мин. Затем установите режим «Подогрев» на 60 мин. В марлю выложите хмель, небольшой прокипяченный камешек, завяжите марлю и опустите в кастрюлю мультиварки.

Установите режим «Тушение» на 60 мин., периодически подливайте горячую воду по мере выкипания. Затем процедите теплую смесь и перелейте в стеклянную посуду не более чем на ⅘ объема. Оставьте в теплом месте на четверо суток. Когда мед перебродит, влейте в него зеленый чай. Процедите еще раз и поставьте в прохладное помещение на 1–2 месяца.

Глинтвейн с чаем

1 л черного чая (крепкого), 750 мл красного столового вина, корица, гвоздика.

В чашу мультиварки влейте чай и столовое красное вино. Установите режим «Тушение» на 20 мин. После закипания добавьте в смесь корицу и гвоздику по вкусу. Затем покипятите еще 2–3 мин. и выключайте. Закройте крышку мультиварки и дайте глинтвейну настояться 20 мин.

Глинтвейн апельсиновый

100 мл красного портвейна, 25 мл апельсинового ликера, ⅓ часть лимона, 1 щепотка мускатного ореха.

В чашу мультиварки влейте портвейн, включите режим «Тушение» и доведите напиток до кипения. Затем добавьте в него корицу и гвоздику, влейте апельсиновый ликер. Выжмите сок из лимона, добавьте его в глинтвейн, затем закройте крышку мультиварки и дайте напитку настояться 20 мин. Затем разлейте глинтвейн по чашкам и присыпьте сверху мускатным орехом.

Глинтвейн чайный

100 мл чайного настоя, 30 мл абрикосового или виноградного сока, 30 мл яблочного сока, 10 мл коньяка или рома, 20 г сахара, специи (любые).

Крепкий чайный настой влейте в чашу мультиварки. Добавьте соки и сахар. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Тушение» на 20 мин.

Не доводите напиток до кипения. Затем в смесь добавьте коньяк или ром, положите ароматные специи по вкусу. Дайте глинтвейну настояться под крышкой около 15 мин.

Глинтвейн ароматный

750 мл красного столового вина, 300 мл рома, 600 г сахара, 300 г меда, 18 гвоздичек, 300 мл воды, кардамон, корица, мускатный орех.

В чашу мультиварки влейте вино, воду. В эту смесь добавьте мед, сахар и специи (любые), влейте ром. Установите режим «Тушение» на 20 мин. Вскипятите глинтвейн, затем процедите и разлейте по стаканам.

Глинтвейн яблочный

120 мл яблочного сока, 50 мл красного вина, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 гвоздички, корица.

В чашу мультиварки влейте яблочный сок, красное вино, лимонный сок. Добавьте в эту смесь гвоздику, корицу и сахар. Затем включите режим «Тушение» на 15 мин.

Не доводите глинтвейн до кипения. Готовый напиток процедите и подавайте в предварительно нагретой кружке.

Глинтвейн с гранатовым соком

750 мл красного вина, 100 мл гранатового сока, 1 апельсин, 1–2 гвоздички, 1 палочка корицы, 1 столовая ложка меда.

В чашу мультиварки выложите специи. Вымойте в горячей воде апельсин, очистите его и нарежьте дольками. Дольки выложите в специи и слегка придавите ложкой, чтобы выделился сок. Влейте вино с соком, затем включите режим «Тушение» на 15 мин.

Не доводите до кипения. В самом конце добавьте мед и оставьте на 10 мин. под крышкой настаиваться. Разлейте по стаканам и подавайте глинтвейн на стол.

Глинтвейн дорожный

75 мл красного столового вина, 75 мл белого столового вина, 5 мл лимонной настойки, корица, гвоздика, мускатный орех.

В чашу мультиварки влейте белое и красное вино. Добавьте к ним лимонную настойку. Установите режим «Кипячение» на 10 мин. Доведите до кипения и добавьте специи по вкусу. Затем включите режим «Подогрев» на 15 мин. и оставьте глинтвейн настаиваться под крышкой. Процедите напиток и разлейте по стаканам.

Глинтвейн с перцем

750 мл красного вина, 200 мл портвейна, 1 столовая ложка сахара, 6 гвоздичек, 6 шт. ямайского перца, 1 палочка корицы, 100 мл воды, цедра ½ лимона, лимонные дольки.

В чашу мультиварки влейте воду, добавьте пряности и установите режим «Подогрев» на 20 мин. Затем перелейте отвар в отдельную посуду, предварительно процедив его.

В чашу мультиварки влейте портвейн, добавьте сахар. В режиме «Тушение» доведите смесь до кипения. Затем разлейте по порционным стаканам и подавайте на стол, добавив в каждый стакана лимонную корочку и лимонную дольку.

Консервирование

Варенье из персиков с грецкими орехами

700 г персиков, 350 г сахара, 100 г ядер грецкого ореха, 50 г апельсиновой цедры, 2 столовые ложки лимонного сока.

Персики вымойте, разделите на половинки, удалите косточки. Каждую половинку разрежьте на четыре части. Выложите персики и орехи в чашу мультиварки, добавьте сахар и цедру, влейте лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 ч. В процессе приготовления несколько раз перемешайте варенье.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из абрикосов с миндалем

800 г абрикосов, 400 г сахара, 100 г ядер миндаля, 50 г лимонной цедры, 2 столовые ложки лимонного сока.

Абрикосы вымойте, разделите на две части, удалите косточки. Выложите абрикосы и миндаль в чашу мультиварки, добавьте сахар и цедру, влейте лимонный сок. Включите в мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 ч. В процессе приготовления несколько раз перемешайте варенье.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из айвы

900 г айвы, 800 г сахара, 4 гвоздички, 100 мл воды.

Айву вымойте, удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки. Положите айву в глубокую чашку, засыпьте сахаром, добавьте гвоздику и оставьте настаиваться на 3 дня. Через 3 дня переложите фруктовую массу в чашу мультиварки, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 мин., закройте крышку. После того как варенье закипит, откройте крышку и продолжайте варить. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Выключите мультиварку и дайте варенью остыть, после чего снова установите режим «Тушение» на 30 мин. и готовьте с открытой крышкой.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из клубники и черной смородины

450 г клубники, 450 г черной смородины, 900 г сахара.

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из клубники и земляники

400 г клубники, 400 г земляники, 800 г сахара.

Ягоду промойте и очистите от чашелистиков. Ягоду выложите в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из малины и ежевики

350 г малины, 350 г ежевики, 700 г сахара.

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из малины и земляники

450 г малины, 450 г земляники, 900 г сахара.

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черники и земляники

300 г черники, 300 г земляники, 600 г сахара, 1 щепотка корицы.

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и корицу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной смородины

900 г красной смородины, 700 г сахара.

Ягоду промойте и очистите. Выложите в чашку мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 20 мин. Когда ягоды выделят сок, добавьте сахар, перемешайте. Установите режим «Подогрев» на 10–15 мин. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черной смородины

900 г черной смородины, 900 г сахара, 3 гвоздички.

Ягоду промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и гвоздику. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черной и лесной смородины

450 г черной смородины, 450 г лесной смородины, 450 г сахара, 1 щепотка кардамона.

Ягоду промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и кардамон. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной и черной смородины

450 г красной смородины, 450 г черной смородины, 900 г сахара.

Смородину промойте, обсушите, удалите веточки. Выложите ягоды в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 10–20 мин., затем добавьте сахар, варите до полного растворения сахара.

Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной и белой смородины

400 г красной смородины, 400 г белой смородины, 800 г сахара, 50 г лепестков роз, ½ столовые ложки лимонной кислоты.

Ягоду промойте и очистите. Лепестки промойте, высушите, немного растолките, посыпьте кислотой. Смородину и лепестки выложите в чашу мультиварки. Установите режим «Тушение» на 20 мин. Когда ягоды выделят сок, добавьте сахар, перемешайте. Установите режим «Подогрев» на 10–15 мин. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Яблочное варенье

500 г яблок сорта «Белый налив», 250 г сахара.

Яблоки вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на небольшие кусочки. Выложите половину яблок в чашу мультиварки, добавьте сахар, выложите вторую половину. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Через 45 мин. после начала готовки снимите паровой клапан.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из яблок с корицей

500 г яблок, 150 г сахара, 0,25 чайные ложки корицы, 2 гвоздички.

Яблоки вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на небольшие кубики. Выложите яблоки в чашу мультиварки, добавьте сахар, корицу, гвоздику. Установите режим «Варка на пару» на 5–10 мин.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье с яблоками и орехами

500 г яблок, 120 г ядер грецких орехов, 100 г сахара, 3 гвоздички, 1 лимон, 1 столовая ложка коньяка, 100 мл воды.

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Лимон вымойте, просушите, натрите на терке цедру, выжмите сок. В чашу мультиварки влейте воду, выложите яблоки, сахар, добавьте цедру, гвоздику, лимонный сок. Установите режим «Жарка» на 15 мин. (или «Небольшое количество» на 30 мин). Добавьте орехи, коньяк, готовьте в режиме «Запекание» 10 мин. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из яблок и груш

250 г яблок, 250 г груш, 300 г сахара, 2 столовые ложки лимонного сока.

Яблоки и груши вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на средние кусочки. Выложите яблоки и груши в чашу мультиварки, добавьте сахар и лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Грушевое варенье

250 г груш, 250 г сахара, ½ чайной ложки лимонной кислоты, 50 мл воды.

Груши вымойте, удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки.

Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар, лимонную кислоту и воду. Установите режим «Выпечка» на 20 мин., потом режим «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из груш с миндалем

400 г груш, 130 г сахара, 100 г ядер миндальных орехов, 50 г апельсиновой цедры, 20 мл лимонного сока, 1 столовая ложка коньяка, 100 мл воды.

Груши вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. В чашу мультиварки влейте воду, выложите груши, сахар, добавьте цедру и лимонный сок. Установите режим «Жарка» на 15 мин. (или «Небольшое количество» на 30 мин). Затем добавьте орехи, коньяк, готовьте в режиме «Запекание» 10 мин. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из апельсинов и груш

250 г апельсинов, 250 г груш, 500 г сахара, 1 пакетик ванилина.

Груши и апельсины вымойте. У груш удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки. Апельсины очистите и нарежьте небольшими треугольниками. Выложите фрукты в чашу мультиварки, добавьте сахар, ванилин. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Снимите паровой клапан. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье с лесными ягодами

200 г лесной земляники, 150 г смородины, 150 лесной черники, 250 г сахара, 100 мл воды.

Ягоду промойте, очистите, обсушите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из крыжовника

400 г крыжовника, 250 г сахара.

Крыжовник промойте и отрежьте хвостики. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из крыжовника с жимолостью

200 г ягод крыжовника, 200 г жимолости, 300 г сахара.

Ягоды промойте, у крыжовника отрежьте хвостики. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черешни

500 г черешни, 500 г сахара.

Черешню вымойте, обсушите, удалите косточки. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Сливовое варенье с орехами

500 г сливы, 250 г сахара, 50 г ядер грецких орехов, 1 пакетик ванилина, ½ чайной ложки соды, 1 щепотка кардамона, 600 мл воды.

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды ½ ч. л. соды) 5 мин., слейте воду, промойте сливы.

Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар, ваниль, кардамон, орехи, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из слив с шоколадом и изюмом

500 г сливы, 250 г сахара, 100 г шоколада, 50 г изюма, 10 г желатина, 1 чайная ложка соды, 1 щепотка корицы, 600 мл воды.

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды ½ ч. л. соды) 5 мин., слейте воду, промойте сливы. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте изюм, шоколад, сахар, корицу, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 1 ч., добавьте желатин и еще раз включите на 10 мин., пока весь желатин не растворится. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из слив с бананами и киви

500 г сливы, 350 г сахара, 2 банана, 2 киви, 1 пакетик ванили, 1 чайная ложка соды, 600 мл воды.

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Бананы и киви очистите и измельчите в блендере. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды ½ ч. л. соды) 5 мин., слейте воду, промойте сливы. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар, ваниль, фруктовую смесь, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Черешневое варенье с корицей

400 г черешни, 400 г сахара, ½ чайной ложки корицы.

Черешню вымойте, обсушите, удалите косточки. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар и корицу. Установите режим «Кипение» («Выпечка») на 20 мин., дайте остыть 2 ч., включите еще раз в том же режиме на 20 мин. Так повторите 3 раза.

Пока варенье варится, крышку мультиварки не открывайте. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черешни и вишни

250 г ягод черешни, 250 г вишни, 700 г сахара, 1–2 г лимонной кислоты.

Ягоды вымойте и удалите косточки. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и оставьте на ночь. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. В конце приготовления добавьте лимонную кислоту. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из вишни, клубники, малины, смородины

200 г вишни, 180 г клубники, 180 г красной смородины, 150 г малины, 500 г сахара, 10 желатина, 80 мл лимонного сока.

Ягоды промойте и обсушите. У вишни удалите косточки. Затем перемешайте ягоды с сахаром, оставьте настаиваться на 4 ч., чтобы они выделили сок, затем добавьте лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч., добавьте желатин и еще раз включите на 10 мин., пока весь желатин не растворится. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из вишни, малины

400 г вишни, 300 г малины, 500 г сахара, 10 г желатина, 80 мл лимонного сока.

Ягоды промойте и обсушите. У вишни удалите косточки. Затем перемешайте ягоды с сахаром, оставьте настаиваться 4 ч., чтобы они выделили сок, после чего добавьте лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч., добавьте желатин и еще раз включите на 10 мин., пока весь желатин не растворится. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из апельсинов и яблок

250 г апельсинов, 250 г яблок, 500 г сахара.

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Апельсины очистите, разделите на дольки. Апельсины и яблоки засыпьте сахаром и оставьте настаиваться на 10 ч. Выложите фрукты в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из мандаринов, киви и бананов

600 г мандаринов (мелких), 3 киви, 3 банана, 1 лимон, 800 г сахара, 300 мл воды.

Мандарины вымойте, обсушите, разрежьте пополам (кожуру можно не очищать). Лимон вымойте, обсушите, снимите цедру и мелко ее нарежьте, из лимона выжмите сок. Киви и банан очистите, нарежьте кружками. Сахар разведите в воде и доведите до кипения на любом режиме мультиварки, положите в полученный сироп цедру лимона, варите в этом же режиме в кипящей воде 2 мин., положите в кипящую воду мандарины, кипятите 2 мин. Оставьте настаиваться на ночь. В режиме мультиварки «Жарка» доведите до кипения, остудите. Добавьте киви, банан, лимонный сок, доведите до кипения, варите в течение 5 мин., помешивая. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из мандаринов, апельсинов с лепестками чайной розы

3 мандарина, 2 апельсина, 400 г сахара, 50 г лепестков чайной розы, ½ чайной ложки лимонной кислоты, 250 мл воды.

Лепестки роз промойте, обсушите, посыпьте лимонной кислотой, слегка разомните. Мандарины очистите, разделите на дольки. Апельсины вымойте, обсушите, снимите цедру, измельчите ее в блендере. Апельсины разделите на дольки. Положите сахар в чашу мультиварки, добавьте воду и цедру. Установите режим «Варку на пару», доведите до кипения (5 мин), выложите дольки апельсина, мандарина и лепестки роз, доведите до кипения, остудите. Так повторите еще два раза.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из дыни и лимона

700 г дыни, 500 г сахара, ½ лимона, 1 щепотка кардамона, 0,25 чайной ложки корицы.

Дыню вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками. Лимон вымойте, снимите цедру, выжмите сок, цедру измельчите в блендере. В чашу мультиварки выложите дыню, добавьте сахар, сок и цедру лимона, кардамон и корицу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из цуккини

900 г желтых цуккини, 700 г сахара, 250 г лимонов.

Цуккини вымойте, нарежьте на кружки толщиной около 2 см.

Нарезанные кабачки засыпьте сахаром и дайте настояться 10 ч. Лимоны вымойте, цедру натрите на терке, выжмите сок. Выложите в чашу мультиварки настоявшиеся и пустившие сок цуккини, добавьте лимонный сок и цедру. Включите мультиварку в режиме «Томление» на 1 ч., готовьте до звукового сигнала. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из апельсинов с лепестками роз

3 апельсина, 500 г сахара, 40 г лепестков роз, 10 мл лимонного сока, 250 мл воды.

Лепестки промойте, обсушите, слегка разомните, залейте лимонным соком. Апельсины вымойте, нарежьте ломтиками. Положите в чашу мультиварки сахар, добавьте воду. Установите режим «Варка на пару» на 5–7 мин., доведите до кипения. Выложите в сироп апельсины и розовые лепестки. 3 раза в этом же режиме доведите до кипения и остудите.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Джем из клубники

1 кг клубники, 1 кг сахара.

В чашу мультиварки выложите очищенные и промытые ягоды, всыпьте сахар и аккуратно перемешайте. Включите режим «Тушение» на 1 ч. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из черной смородины

900 г черной смородины, 900 г сахара.

Промойте и обсушите ягоды, засыпьте сахаром и оставьте на ночь. Выложите ягодную массу в чашу мультиварки, закройте крышку и установите режим «Тушение» на 1 ч. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из красной смородины

2 кг красной смородины, 1 ½ кг сахара.

Ягоды переберите, промойте и обсушите на полотенце. Выложите в чашу мультиварки, включите режим «Тушение» и дождитесь выделения сока. Проварите без добавления сахара в течение 20 мин. Всыпьте сахар, перемешайте и переключите прибор на режим «Подогрев». Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из черешни или вишни

1 кг ягод черешни или вишни (подготовленных), 1 ½ кг сахара, 1–2 г лимонной кислоты.

Ягоды засыпьте сахаром и оставьте на ночь для выделения сока. Наутро перемешайте, переложите в чашу мультиварки, закройте крышку и установите режим «Тушение» на 1 ч. В конце приготовления добавьте лимонную кислоту. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из клубники и вишни

900 г клубники, 900 г вишни, 200 г сахара, 2 столовые ложки быстрорастворимого желатина.

Ягоды промойте и засыпьте сахаром, дайте постоять до выделения сока. Перемешайте, переложите в чашу мультиварки, установите режим «Тушение» на 1 ч. и закройте крышку. Отдельно растворите желатин в ягодном соке и влейте его в чашу мультиварки примерно через 30 мин. после начала приготовления. После сигнала об окончании добавьте в чашу мультиварки еще сахара по вкусу и размешайте лопаточкой до его полного растворения. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Яблочный джем

700–800 г яблок, 300–400 г сахара, 3–5 г лимонной кислоты.

Яблоки очистите и мелко нарежьте. Перемешайте с сахаром и лимонной кислотой. Переложите продукты в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» и доведите до кипения при открытой крышке. Измельчите яблоки при помощи погружного блендера, закройте крышку и установите программу «Тушение» на 1 ч. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из кабачков и цитрусовых

400 г кабачков, 200 г сахара, 1 апельсин, 1 лимон.

Молодые кабачки натрите на терке для корейских салатов и слегка отожмите. Лимон и апельсин ошпарьте кипятком и пропустите через мясорубку. Сложите продукты в чашу мультиварки, засыпьте сахаром и установите режим «Выпечка» на 20 мин. при открытой крышке. Затем установите режим «Тушение» на 2 ч. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из брусники

1 кг брусники, 600 г сахара, ½ лимона, 3–4 гвоздички, 1 столовая ложка меда.

Промытую и обсушенную бруснику засыпьте в чашу мультиварки, добавьте сахар, мед и лимон, пропущенный через мясорубку или измельченный при помощи блендера вместе с кожурой. Закройте крышку, установите режим «Тушение» на 1 ч. После сигнала об окончании режима оставьте джем в режиме «Подогрев» на 2 ч. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из яблок с апельсином

700 г яблок, 350 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 1 апельсин.

Яблоки очистите и нарежьте мелкими кубиками, апельсин ошпарьте и пропустите через мясорубку вместе с кожурой. Выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром, добавьте лимонную кислоту и установите режим «Варка на пару». Доведите джем до кипения, переключите на режим «Тушение» на 1 ч. и варите до сигнала. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из слив

1 кг слив, 500 г сахара, 5 г желатина, 2 г лимонной кислоты.

Сливы ошпарьте кипятком, очистите от кожицы и косточек и измельчите при помощи блендера. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и лимонную кислоту. Доведите до кипения на режиме «Выпечка». Затем установите режим «Тушение» на 1 ч. После окончания приготовления добавьте растворенный в 2 ст. л. воды желатин и перемешайте. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из слив и киви

1 кг слив, 1 кг сахара, 5–6 киви.

Из слив удалите косточки, измельчите их при помощи блендера и выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром. Установите режим «Выпечка» и доведите до кипения. Добавьте очищенные и нарезанные мелко киви, перемешайте и варите еще 5 мин. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем-ассорти

1 яблоко, 1 груша, 5 абрикосов, 350 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока.

Фрукты вымойте и измельчите в блендере. Сложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром, добавьте лимонную кислоту и установите режим «Тушение» на 1 ч. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Абрикосовый джем

500 г кураги (нарезанной), 350 г сахара, ½ столовые ложки тертого корня имбиря (свежего), 1 чайная ложка молотой корицы, 600 мл воды.

Все продукты выложите в чашу мультиварки. Закройте крышку, установите режим «Тушение» на 2 ч. В процессе варки джем помешивайте.

Откройте крышку и продолжайте готовить на том же режиме еще 2 ч., помешивая, пока джем не станет густым. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из дыни с лимоном

1 ½ кг дыни, 1 кг сахара, 1 лимон, 1 щепотка измельченного имбиря.

С лимона снимите цедру. Очищенную дыню нарежьте кубиками и измельчите в блендере. В чашу мультиварки засыпьте сахар, добавьте сок и цедру лимона и готовьте на режиме «Варка на пару» до полного растворения сахара. Добавьте измельченную дыню и готовьте на том же режиме до закипания. Установите режим «Тушение» на 1 ч. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из тыквы

1 кг тыквы, 900 г сахара, 2 лимона, 3–4 гвоздички, 1 пакетик ванильного сахара, ½ чайной ложки корицы, ½ чайной ложки кардамона.

Тыкву очистите и нарежьте мелкими кубиками. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар, сок лимонов и специи. Установите режим «Тушение» на 1 ч. После окончания режима установите режим «Выпечка» на 20 мин. и следите за джемом, чтобы он не пригорел. После окончания режима измельчите в пюре при помощи блендера содержимое чаши, удалив гвоздику. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из яблок, груш и инжира

300 г яблок, 200 г груш, 8–10 ягод инжира, 50 г коричневого сахара, 1 столовая ложка пасты из ванильных бобов, 1 чайная ложка молотой корицы, ½ чайной ложки молотой гвоздики, ½ чайной ложки кардамона.

Вымойте и очистите все фрукты и выложите их в чашу мультиварки. Добавьте ванильную бобовую пасту. Готовьте на режиме «Тушение» до тех пор, пока фрукты полностью не разварятся. Разомните вилкой фрукты до образования однородного пюре. Добавьте коричневый сахар, корицу, гвоздику, кардамон и тщательно перемешайте. Продолжайте готовить на том же режиме еще 2–3 ч. Желательно, чтобы в результате получилось пюре с гладкой текстурой.

Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из груш

1 ½ кг груш, 500 г сахара, 2 чайные ложки молотого имбиря, 1 чайная ложка лимонной цедры, 100 мл лимонного сока, 300 мл воды, ваниль на кончике ножа.

Очистите и нарежьте мелко груши. В чашу мультиварки выложите груши, имбирь, ваниль, влейте воду и лимонный сок. Установите режим «Тушение», доведите до кипения, помешайте, закройте крышку и готовьте 35 мин.

Выложите грушевое пюре в большую измерительную миску. В результате должно получиться примерно 5 стаканов пюре (1 кг). На каждую порцию грушевого пюре добавьте 100 г сахара, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Добавьте ваниль и перемешайте. Полученную смесь снова отправьте в мультиварку и включите ее в режиме «Тушение» на 2 ч.

Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Клубничный джем с пектином

1 ½ кг клубники, 600 г сахара, 50 г фруктового пектина в порошке, 2 столовые ложки лимонного сока.

Вымытую и очищенную клубнику разомните ложкой, после этого отправьте в чашу мультиварки. Включите режим «Тушение» и готовьте при закрытой крышке, затем добавьте лимонный сок и перемешайте. Всыпьте пектин и мешайте до образования однородной массы. Готовьте в течение 2 ч. на этом же режиме.

Джем должен стать густым и вязким. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Абрикосовый джем с майораном

500 г абрикосов, 400 г сахара, 2 столовые ложки лимонного сока, ½ столовые ложки майорана (сушеного), 650 мл воды.

Абрикосы вымойте, удалите косточки и измельчите при помощи блендера. Затем выложите в чашу мультиварки, залейте водой и всыпьте сахар. Перемешайте, закройте крышкой и готовьте на режиме «Тушение» примерно 2–2 ½ ч., за это время джем нужно два раза перемешать. Затем добавьте майоран и лимонный сок, перемешайте и продолжайте готовить на том же режиме еще 2 ч.

Джем должен стать густым и вязким. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Апельсиновый джем

4 апельсина (средних), ½ лимона, 350 г сахара.

Апельсины и лимон вымойте и разрежьте пополам. С половины лимона и половины апельсина снимите цедру и натрите на мелкой терке. Остальные апельсины очистите от кожуры и мелко нарежьте. Лимон также мелко нарежьте. Выложите подготовленные фрукты в чашу мультиварки и залейте водой так, чтобы она покрывала измельченные фрукты. Оставьте на 24 ч. Затем добавьте сахар и установите режим «Выпечка» на 30 мин. Если джем получился недостаточно однородным, используйте блендер, чтобы добиться состояния пюре. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из алычи

1 кг алычи, 500 г сахара.

Алычу вымойте и удалите косточки. Пропустите через мясорубку и отправьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар и установите режим «Тушение» на 2 ч., периодически помешивая. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Сливовый джем

3 кг слив, 900 г сахара.

Сливу вымойте, очистите от кожицы и удалите косточки. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар, перемешайте и оставьте на 1 ч. Затем установите режим «Тушение» на 2 ч. и готовьте, постоянно помешивая. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из малины со смородиновым соком

2 кг малины, 2 кг сахара, 250 мл сока красной смородины.

Малину вымойте и измельчите при помощи блендера. Отправьте в чашу мультиварки половину малинового пюре, сок красной смородины, сахар, перемешайте и установите режим «Мультиповар» на 20 мин. Во время приготовления снимайте образующуюся пенку. После закипания выложите оставшееся малиновое пюре в чашу мультиварки и установите программу «Тушение». Через 15 мин. отключите программу.

Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из ирги

1 кг ирги, 1 кг сахара, 3 г лимонной кислоты.

Иргу вымойте и измельчите при помощи блендера. Отправьте 500 г сахара в чашу мультиварки и растворите его на режиме «Тушение». Как только сахарный сироп закипит, добавьте иргу и готовьте на том же режиме еще 5–7 мин., непрерывно помешивая и постепенно добавляя небольшими порциями оставшийся сахар. Джем нужно непрерывно помешивать, чтобы он не пригорел. Добавьте лимонную кислоту и перемешайте. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из крыжовника с мятой

2 кг крыжовника, 2 кг сахара, 8 листиков мяты.

Крыжовник вымойте и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Выложите в чашу мультиварки и всыпьте сахар. Перемешайте и установите режим «Тушение» на 2 ч. За время приготовления несколько раз перемешайте. За 5 мин. до завершения режима добавьте измельченные листья мяты. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из крыжовника и листьев вишни

1 кг зеленого крыжовника (крупного), 1–1,2 кг сахара, 40–50 листьев вишни (свежих), 500 мл воды (холодной).

Крыжовник вымойте и очистите от хвостиков. Листья вишни вымойте, залейте холодной водой и прокипятите на плите. Крыжовник залейте вишневым отваром, остудите и поставьте на ночь в холодильник. В чашу мультиварки всыпьте сахар. Слейте воду с вишневыми листьями с крыжовника и добавьте его к сахару. Установите режим «Тушение» доведите до кипения, а затем готовьте 10–15 мин. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем из вишни и апельсинов

1 кг вишни, 1 ½ кг сахара, 3 апельсина (среднего размера).

Апельсины вымойте, очистите и выжмите сок. Ягоды хорошо промойте, удалите косточки, отправьте в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Влейте апельсиновый сок и установите режим «Тушение» на 1 ч. Готовьте, периодически помешивая.

Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Джем вишневый с красной смородиной

500 г вишни, 500 г смородины, 500 г сахара, 150 мл воды.

Вишню и смородину вымойте. У вишни удалите косточки. Пропустите смородину и вишню через мясорубку или измельчите в блендере. Отправьте измельченные ягоды в чашу мультиварки, добавьте воду и установите режим «Тушение» на 1 ч. Через 10 мин. добавьте сахар. Готовьте, постоянно помешивая, до загустения. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Малиновый джем

1 кг малины, 1 кг сахара, 430 мл воды.

В чашу мультиварки отправьте сахар и воду. Установите режим «Тушение» на 1 ч. Как только сахар растворится и получившийся сироп закипит, всыпьте промытую малину. Готовьте еще 25–30 мин. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Малиново-клубничный джем

1 кг малины, 1 кг клубники, 1 кг сахара, 430 мл воды.

В чашу мультиварки отправьте промытые малину и клубнику, всыпьте 500 г сахара. Установите режим «Тушение» на 2 ч. Как только малина даст сок, добавьте оставшийся сахар и готовьте до завершения. Разложите готовый джем по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Яблочное повидло

350–400 г яблок, 500 г сахара.

Яблоки очистите, нарежьте и выложите в чашу мультиварки. Засыпьте яблоки сахаром. Установите режим «Тушение» на 2 ½ ч. и готовьте, изредка помешивая. Разложите горячее повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из крыжовника

700–800 г ягод крыжовника, 600 г сахара.

Переберите ягоды, срежьте сухие хвостики и удалите веточки. Выложите крыжовник в чашу, засыпьте сахаром и закройте крышку. Установите режим «Тушение» на 1 ½ ч. Как только весь сахар растает, перемешайте ягоды. Раздавите ягоды при помощи лопаточки и доварите под крышкой. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из абрикосов

600 г абрикосов, 300 г сахара, сок ½ лимона.

Из промытых абрикосов удалите косточки и выложите в чашу мультиварки. Засыпьте сахаром, добавьте сок лимона и установите режим «Выпечка» на 60 мин. Обязательно следите за повидлом, периодически помешивая его, иначе оно может пригореть. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из яблок

1 кг яблок сорта «Белый налив», 500 г сахара.

Яблоки вымойте, удалите сердцевину и нарежьте мелко. Выложите половину подготовленных яблок в чашу мультиварки, засыпьте сахаром, сверху уложите оставшиеся яблоки и хорошо уплотните. Закройте крышку и установите режим «Тушение» на 90 мин. Через 45 мин. после начала режима снимите паровой клапан. Чашу мультиварки в этом рецепте можно заполнять полностью, повидло не убежит.

Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Грушевое повидло

500 г груш, 500 г сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 100 мл воды.

Груши очистите и нарежьте мелко, сложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром и добавьте лимонную кислоту и воду. Закройте крышку, установите режим «Выпечка» на 20 мин., затем режим «Тушение» на 1 ч. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из груш и апельсинов

500 г груш, 500 г апельсинов, 1 кг сахара.

Очищенные фрукты мелко нарежьте. Выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром и установите режим «Тушение» на 90 мин. Паровой клапан снимите. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из груш с апельсиновыми корками

2 кг груш, 350 г сахара, 60 г апельсиновых корок, 5 г лимонной кислоты.

Очищенные груши мелко нарежьте и выложите в мультиварку вместе с апельсиновыми корочками, прокрученными на мясорубке. Засыпьте сахаром, добавьте лимонную кислоту, закройте крышку и установите режим «Тушение» на 2 ч. Несколько раз перемешайте. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из яблок, апельсинов и вишни

5–6 яблок (крупных, спелых), 4–5 апельсинов (средних), 1 лимон, 200 г вишни, 500 г сахара.

Вишню вымойте, удалите косточки. Яблоки вымойте, очистите от кожуры и семечек, нарежьте небольшими кубиками. Апельсины и лимон вымойте, очистите и нарежьте кубиками. Нарезанные фрукты и вишню отправьте в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Установите режим «Тушение» на 1 ½ ч. и готовьте, помешивая. По окончании режима переложите содержимое чаши мультиварки в глубокую посуду, затем поместите погружной блендер и измельчите фруктовую массу. Затем снова отправьте в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» на 5–7 мин. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Яблочно-сливовое повидло

600 г яблок, сливы, 1 кг сахара.

Яблоки и сливу вымойте, удалите сердцевинки и косточки. Сливу измельчите в блендере. Яблоки нарежьте небольшими кусочками. Соедините сливовое пюре с яблоками, добавьте сахар, отправьте в чашу мультиварки и перемешайте. Установите режим «Тушение» и готовьте 2 ч. Затем установите режим «Выпечка» и готовьте еще 15 мин. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Вишневое повидло с крыжовником

1 кг вишни, 100 г сахара, 500 мл сока крыжовника, 150 мл воды.

Вишню вымойте и удалите косточки. Пропустите ягоду через мясорубку или измельчите в блендере. Отправьте вишню в чашу мультиварки, добавьте воду и установите режим «Тушение» на 1 ч. Через 10 мин. добавьте сахар. Готовьте, постоянно помешивая, до загустения. За 5 мин. до завершения приготовления влейте сок крыжовника. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из вишни

1 кг вишневого пюре, 700 г сахара.

Вишневое пюре и сахар отправьте в чашу мультиварки, установите режим «Тушение» и готовьте, непрерывно помешивая, в течение 1–1 ½ ч. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из клюквы

200 г клюквы, 600 г сахара, 50 мл апельсинового сока.

Ягоду вымойте и отправьте в чашу мультиварки. Влейте апельсиновый сок. Установите режим «Тушение» на 1 ч. Через 5 мин. всыпьте сахар, перемешайте и продолжайте готовить. Если повидло будет недостаточно однородным, измельчите его в блендере. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло из яблок, слив и абрикосов

500–600 г яблок, 500–600 г слив, 500–600 г абрикосов, 500–600 г сахара, 200 мл воды.

Яблоки, разрезанные на дольки, и сливы с абрикосами (без косточек) выложите в чашу мультиварки, залейте водой и установите режим «Тушение» на 2 ч. Затем остудите повидло, добавьте сахар и измельчите при помощи блендера, перемешайте. Разложите готовое повидло по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Компот из арбуза и ягод с мятой

750 г мякоти арбуза, 250 г клубники, 250 г черники, 250 г малины, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка листьев мяты, 2 л воды.

Ягоды промойте и очистите. Нарежьте клубнику и мякоть арбуза. Выложите клубнику, арбуз, чернику и малину в чашу мультиварки. Добавьте сахар и влейте горячую воду. Тщательно перемешайте и включите режим «Тушение» на 1–2 ч. В конце добавьте нарезанные свежие листья мяты.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из ревеня

1 кг ревеня, 100 г сахара, 50 г мяты, 500 мл воды.

Ревень очистите от кожицы и нарежьте на небольшие кубики. Выложите ревень в чашу мультиварки. Влейте воду, смешанную с сахаром. Включите режим «Варка на пару» на 10–15 мин. Добавьте мелко нарезанные листья мяты.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из ревеня и клубники с мятой

500 г клубники, 450 г стеблей ревеня, 185 г сахара, 2 столовые ложки мяты, 600 мл воды.

Ревень вымойте, нарежьте небольшими кусочками и выложите в чашу мультиварки. Добавьте сахар и влейте воду. Включите режим «Варка на пару» на 10 мин. Добавьте разрезанные на половинки ягоды клубники и нарезанную мяту. Включите режим «Тушение» на 1 ч.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из чернослива

200 г чернослива, 125 г сахара, 625 мл воды.

Чернослив тщательно промойте в теплой воде и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар и влейте горячую воду. Включите режим «Варка на пару» на 15–20 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из тыквы и яблок

300 г тыквы, 200 г сахара, 3 яблока, 600 мл воды.

Яблоки и тыкву вымойте, очистите от семян и кожицы и нарежьте ломтиками. Выложите тыкву и яблоки в чашу мультиварки. Влейте горячую воду с добавлением сахара. Включите режим «Варка на пару» на 10–15 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Сливовый компот с корицей

900 г сливы, 250 г сахара, 2 палочки корицы, 1 стручок ванили, 2 ½ л воды.

Вымойте сливы, разделите их на половинки и удалите косточки. Выложите сливы в чашу мультиварки. Добавьте сахар и корицу. Из ванили удалите семена, добавьте только стручок. Включите режим «Тушение» на 45 мин. Когда компот загустеет, достаньте палочки корицы и стручок ванили. Влейте горячую воду, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 15 мин. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Ягодный компот с грушами

80 г малины, 80 г смородины, 80 г крыжовника, 80 г сахара, 1 груша, 1 лимон, 500 мл воды.

Промойте ягоды, грушу и лимон. Удалите плодоножки ягод, сердцевину груши и нарежьте мякоть кубиками.

Выложите грушу, малину, смородину и крыжовник в чашу мультиварки. Влейте горячую воду с добавлением сахара. Добавьте сок и цедру лимона. Включите режим «Тушение» на 40 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из черники

300 г черники, 125 г сахара, цедра ½ лимона, 1 ½ столовые ложки сока лимона, 125 мл воды.

В чаше мультиварки смешайте воду, сахар и цедру лимона. Включите режим «Варка на пару» на 5 мин. Когда сахар растворится, выньте цедру лимона. Чернику промойте и выложите в чашу мультиварки. Включите режим «Тушение» на 3–5 мин. Когда ягоды начнут лопаться, добавьте лимонный сок.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Рождественский фруктовый компот

250 г сухофруктов, 8 груш, 6 коробочек кардамона, 2 палочки корицы, 1 апельсин, 1 лимон, 1 стручок ванили, 4 столовые ложки меда, 2 столовые ложки тростникового сахара, 1 пакетик зеленого чая, 2 л воды.

Фрукты хорошо вымойте. Выложите груши в чашу мультиварки. Влейте горячую воду, добавьте стручок ванили без семян, мед, коробочки кардамона, палочки корицы, тростниковый сахар, цедру апельсина и лимона, лимонный сок и пакетик зеленого чая. Включите режим «Тушение» на 10–15 мин. Достаньте пряности и чай. Разрежьте груши на половинки, удалите сердцевину, разложите по банкам. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Зимний компот из вишни и облепихи

1 кг вишни, 350 г сахара, 200 г облепихи, 2 звездочки бадьяна, 1 ломтик лимона, 4 л воды.

Промойте ягоды. Выложите вишню и облепиху в чашу мультиварки. Влейте горячую воду. Добавьте бадьян, ломтик лимона и сахар. Включите режим «Варка на пару» на 15–20 мин. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Лимонный компот

2 лимона, 5 веточек мяты, 1 пакетик ванилина, 500 мл воды, сахар.

Лимоны вымойте под горячей водой и очистите от кожицы. Нарежьте плоды крупными ломтиками над чашей мультиварки так, чтобы весь сок оказался внутри. Влейте горячую воду с добавлением сахара. Включите режим «Варка на пару» на 15 мин. За 5 мин. до готовности добавьте мытые листья мяты и ванилин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из ягод с тимьяном

375 г ежевики, 375 г черники, 250 г малины, 60 г сахара, 2 столовые ложки тимьяна, 1 столовая ложка сока лимона, 2 ½ л воды.

Ягоды вымойте. Выложите ежевику и чернику в чашу мультиварки. Добавьте сахар и лимонный сок. Включите режим «Выпечка» на 5 мин. Затем добавьте тимьян и малину. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 5–10 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из грейпфрутов, красных апельсинов и граната с вином

3 красных апельсина, 6 грейпфрутов, 1 гранат, 125 г коричневого сахара, 375 мл сухого белого вина, 60 мл шерри, меда.

В чаше мультиварки смешайте сухое белое вино, шерри, мед и коричневый сахар. Включите режим «Тушение» на 3–5 мин. Когда сахар растворится, охладите сироп. Вымойте фрукты. Очистите грейпфруты и апельсины от кожицы и белых перегородок. Острым ножом аккуратно вырежьте мякоть. Разрежьте гранат пополам, выбейте зерна и удалите перегородки. Выложите мякоть розового грейпфрута, красного апельсина и зерна граната в чашу мультиварки. Влейте сироп. Включите режим «Варка на пару» на 30–50 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из инжира, портвейна и мяты

500 г инжира (сушеного), 50 г сахара, 20 г листьев мяты, 4 лимона, 700 мл красного портвейна.

Сушеный инжир вымочите в холодной воде до размягчения и выложите в чашу мультиварки. Влейте красный портвейн и включите режим «Варка на пару» на 1 ч. Выжмите сок из лимонов, смешайте его с сахаром. Добавьте мелко нарезанную мяту. Влейте сироп в чашу мультиварки. Включите режим «Тушение» на 5–10 мин. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из сухофруктов

180 г кураги, 180 г яблок (сухих), 90 г изюма, 90 г чернослива, 360 г сахара, вода.

Промойте сухофрукты, а затем обдайте их кипятком. Выложите все сухо фрукты в чашу мультиварки. Всыпьте сахар. Влейте холодную воду до максимальной отметки чаши мультиварки. Установите режим «Тушение». После того как мультиварка подаст сигнал о завершении работы, компот из сухо фруктов в мультиварке готов.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из кураги

400 г кураги, 250 г сахара, 2 л воды.

Вымойте курагу и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар, залейте холодной водой и перемешайте. Установите режим «Суп» на 1 ч.

Как только таймер сообщит, что программа закончена, оставьте компот из кураги в мультиварке еще на 1 ч., чтобы он настоялся.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из шиповника

350 г яблок, 180 г шиповника, 180 г сахара, вода.

Вымойте яблоки и шиповник. Яблоки нарежьте небольшими дольками, предварительно удалив сердцевину. Выложите в чашу мультиварки шиповник и яблоки. Всыпьте сахар. Влейте воду до максимальной отметки чаши мультиварки, установите режим «Тушение» на 1 ч. Как только таймер сообщит, что программа закончена, оставьте компот на 1 ч., чтобы он настоялся. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Виноградный компот

300 г винограда, 200 г ягод (любых), 1 долька лимона, 200 г сахара, 3 л воды.

Ягоды промойте, очистите, выложите в чашу мультиварки, всыпьте сахар, влейте воду, установите режим «Тушение» на 30–40 мин. и готовьте до сигнала. После сигнала добавьте дольку лимона, попробуйте, если сахара мало, добавьте еще немного. Мультиварку включите в режиме «Выпечка», доведите до кипения и сразу выключите.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Малиновый компот с лимоном

400 г малины, 220 г сахара, 1 долька лимона, 2 л воды.

Малину промойте и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар и добавьте дольку лимона, влейте кипяток. Установите режим «Тушение» на 1 ч. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Клубничный компот с барбарисом

300 г клубники, 250 г сахара, 15 г барбариса, 2 л воды.

Клубнику промойте, очистите, выложите в емкость и всыпьте половину сахара. После появления сиропа ягоды переложите в чашу мультиварки и немного разомните специальной лопаткой. Затем добавьте барбарис и оставшийся сахар, влейте воду и установите режим «Тушение» на 1 ч. Затем мультиварку выключите, выньте чашу с готовым компотом, остудите его, процедите через мелкое ситечко.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Вишневый компот

120 г вишни (замороженной), 60 г сливы (замороженной), 90 г сахара, 3 л воды.

Выложите в чашу мультиварки замороженные ягоды. Добавьте сахар.

Залейте вишню и сливу холодной водой. Установите режим «Пароварка» на 25 мин.

Оставьте компот на поддержании тепла на 1 ч. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Яблочно-ягодный компот с медом

300 г яблок, 100 г малины, 100 г вишни, 2 столовые ложки меда, 1 столовая ложка сахара, сок ½ лимона, 2 ½ л воды.

Яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевину и нарежьте дольками. Выложите нарезанные яблоки в чашу мультиварки, добавьте сахар, воду и включите режим «Варка на пару» на 15 мин.

Доведите до кипения, добавьте промытые вишню и малину. Установите режим «Тушение» на 30 мин. По окончании режима выньте чашу мультиварки и перелейте компот в отдельную емкость. Добавьте сок лимона и мед. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из яблок и ревеня

600 г яблок, 600 г ревеня, 5 столовых ложек сахара, 2 л воды.

Ревень и яблоки вымойте. Удалите у яблок сердцевину, нарежьте ломтиками, выложите в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Ревень мелко нарежьте и добавьте к яблокам. Влейте воду и включите режим «Варка на пару» на 15–20 мин. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Апельсиновый компот

2 апельсина (небольшого размера), 150 г сахара, 2 л воды.

Апельсины вымойте и при помощи терки снимите с них цедру. Выложите цедру в чашу мультиварки, всыпьте сахар и добавьте воду. Включите режим «Варка на пару» на 10 мин. Затем оставьте на режиме «Подогрев» на 5 мин. В это время очищенные от цедры апельсины нарежьте кружками, переложите в стерилизованные банки, влейте компот, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из апельсинов и лимона

2 апельсина (крупных), 1 лимон, 150 г сахара, 1 чайная ложка изюма, 1 л воды.

Апельсины вымойте, очистите. Цедру натрите на мелкой терке. Затем очищенные апельсины пропустите через соковыжималку и получившийся сок поставьте в холодильник.

В чашу мультиварки выложите цедру, изюм, сахар и влейте воду. Установите режим «Тушение» и доведите до кипения. Выключите мультиварку и дайте настояться в течение 30 мин. Остудите и процедите через сито. Влейте в получившийся отвар холодный сок апельсина. Из лимона выжмите сок и добавьте к отвару и апельсиновому соку. Снова доведите до кипения в режиме «Тушение»

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из крыжовника и апельсинов

500 г крыжовника, 1–2 апельсина (небольших), 160 г сахара, вода.

Крыжовник вымойте и очистите. Апельсины вымойте и нарежьте кружками. Выложите крыжовник и апельсины в чашу мультиварки и засыпьте сахаром. Влейте воду до максимальной отметки в чаше мультиварки. Включите режим «Тушение» и готовьте в течение 1 ½ –2 ч. Готовый компот процедите. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из копченой груши

1 компотная груша (небольшая, копченая), 150 г кураги, 150 г чернослива, 150 г сахар, 2 л воды.

Сухофрукты вымойте и выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар по вкусу. Влейте воду и включите режим «Каша». По окончании режима выньте чашу мультиварки и разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Брусничный компот с медом

250 г брусники, 180 г сахара, 5 столовых ложек меда, вода.

Ягоду вымойте и отправьте в чашу мультиварки, добавьте сахар. Влейте кипяток до максимальной отметки в чаше мультиварки. Включите режим «Подогрев» на 2 ч. Затем выключите мультиварку, процедите компот через сито и добавьте мед.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из свежих ягод

500 г ягод (любых), 6 столовых ложек сахара, 10 листиков мяты, вода.

Ягоды вымойте и выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар и влейте воду до максимальной

отметки. Включите режим «Варка на пару» на 25 мин. За 3 мин. до окончания режима откройте мультиварку и добавьте мяту.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из замороженного ягодного ассорти

400 г смеси замороженных ягод (клубника, арония, черная смородина, слива), 150 г сахара, 2 л воды.

Ягодное ассорти выложите в чашу мультиварки. Всыпьте сахар и влейте воду. Включите режим «Тушение» на 1 ч. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Ароматный компот из яблок, груш и корицы

300 г яблок, 100 г груш, ½ лайма, 150 г сахара, корица, вода.

Яблоки и груши вымойте и нарежьте в произвольной форме, лайм разрежьте на четыре части. Фрукты выложите в чашу мультиварки и засыпьте сахаром.

Влейте в чашу воду до максимальной отметки, включите режим «Варка на пару» на 1–1 ½ ч. (в зависимости от жесткости фруктов). По окончании режима добавьте в компот корицу по вкусу. Дайте настояться в течение 10 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из апельсинов и лайма

350–400 г апельсинов, 80 г лайма, 150 г сахара, 2 л воды.

С апельсинов снимите цедру и выложите ее в чашу мультиварки, очищенные лайм и апельсины мелко нарежьте, отправьте в чашу и засыпьте сахаром. Влейте воду и включите режим «Варка на пару» на 10 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из клюквы, брусники, клубники и малины

800 г ягод клюквы, брусники, клубники и малины (замороженных), 400 г сахара, 1 столовая ложка меда, 2 л воды.

В чашу мультиварки отправьте замороженные ягоды, сахар, мед и воду. Установите режим «Варка на пару» на 15 мин. После завершения режима оставьте компот настояться 10 мин. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из свежих фруктов

200 г яблок, 200 г вишни, 200 г абрикосов, 100 г сахара, 70 г мяты, 1 ½ л воды.

Яблоки, вишню, абрикосы вымойте, у ягод удалите косточки. Яблоки разрежьте на четыре части. Выложите все в чашу мультиварки, добавьте сахар, мяту и воду. Установите режим «Суп» на 1 ч.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из сливы

500 г сливы, 8–10 столовых ложек сахара, вода.

Сливу вымойте и отправьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар и дайте немного постоять. Затем влейте кипяток до максимальной отметки чаши и установите режим «Варка на пару» на 10–15 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из чернослива и черники

200 г чернослива, 200 г черники (замороженной), 130 г сахара, ½ чайные ложки лимонной кислоты, 1,6 л воды

В чашу мультиварки выложите промытые чернослив и чернику. Добавьте сахар и влейте воду. Установите режим «Мультиповар» и готовьте в течение 30 мин. Затем добавьте лимонную кислоту и оставьте на режиме «Подогрев» на 2 ч.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот с мякотью груши

500 г груш, 4 столовые ложки меда, ½ чайной ложки молотой корицы, вода.

Груши вымойте, удалите сердцевину, нарежьте небольшими дольками и отправьте в чашу мультиварки. Туда же выложите мед и влейте воду до максимальной отметки. Установите режим «Тушение» на 1 ч. За 5 мин. до завершения режима добавьте корицу. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из киви

5–6 киви, 4 гвоздички, 3–4 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки молотой корицы, 600 мл воды.

Киви очистите от кожуры и нарежьте кружками. В чашу мультиварки влейте воду, добавьте сахар и установите режим «Тушение». Готовьте до полного растворения сахара. Затем добавьте гвоздику, корицу и доведите до кипения. В кипящий сироп опустите кружочки киви и готовьте компот в течение 5–7 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из кабачков

2 кабачка (средних), 600 г яблок, 150 г сахара, вода.

Кабачки вымойте, очистите, выньте семена и нарежьте небольшими кубиками. Яблоки вымойте и нарежьте дольками небольшого размера. В чашу мультиварки выложите кабачки и яблоки, влейте воду до максимальной отметки, всыпьте сахар и установите режим «Варка на пару». Готовьте до закипания, после закипания варите еще 10 мин. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из крыжовника, кабачка и абрикосов

10 абрикосов, 1 кабачок (маленький), 200 г крыжовника, 500 г сахара, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 2 ½ л воды.

В чашу мультиварки влейте воду, добавьте сахар и установите режим «Тушение». Готовьте до полного растворения сахара. Кабачок вымойте, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Абрикосы и крыжовник вымойте. Крыжовник разрежьте пополам. Выложите все в чашу мультиварки и готовьте в этом же режиме еще 30 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из сухофруктов и шиповника с медом

100 г сухофруктов, 100 г шиповника, 1 столовая ложка меда, сок 1 лимона, 2 л воды.

Сухофрукты вместе с шиповником замочите на 1 ч., затем промойте, выложите в чашу мультиварки и залейте водой. Установите режим «Варка на пару» и готовьте до закипания. Как только вода закипит, добавьте сок лимона и мед. Готовьте на этом же режиме еще 10 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из айвы

4 айвы, 250 г сахара, 2 палочки корицы, 1 ½ л воды.

Айву вымойте и нарежьте дольками (косточки не удаляйте). В чашу мультиварки всыпьте сахар, влейте воду и отправьте айву, корицу, перемешайте. Установите режим «Варка на пару» и готовьте в течение 30–40 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из малины и черешни

500 г малины, 300 г черешни, 400 г сахара, 3 л воды.

Малину и черешню вымойте. У черешни удалите косточки. В чашу мультиварки влейте воду, всыпьте сахар и установите режим «Тушение». Готовьте до полного растворения сахара. В стерилизованные банки выложите ягоды, залейте получившимся сиропом, закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте одеялом, оставьте до полного остывания.

Клубничный компот

500 г клубники, 100 г сахара, вода.

Клубнику вымойте. В чашу мультиварки влейте воду до максимальной отметки и всыпьте сахар. Установите режим «Тушение» и готовьте до полного растворения сахара. Затем выложите клубнику и доведите на этом режиме до кипения, готовьте еще 15–20 мин.

Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Компот из смородины

200 г красной смородины, 200 г черной смородины, 80 г сахара, вода.

Смородину вымойте. В чашу мультиварки выложите смородину, сахар, влейте воду до максимальной отметки и установите режим «Тушение». Доведите до кипения, перемешайте и готовьте еще 5 мин. Разлейте компот по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Икра из цуккини

3 кабачка цуккини (средних), 3 луковицы, 4 морковки, 2 болгарских перца, 1 головка чеснока, 1 пучок укропа, 150 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 чайные ложки соли, 1 щепотка молотого черного перца.

Все овощи вымойте и очистите. Лук, морковь и зелень мелко нарежьте, цуккини и болгарский перец нарежьте средними кусочками. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Выложите лук в чашку мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Жарка» («Выпечка») на 5–10 мин., влейте 50 мл растительного масла, снимите клапан и обжарьте лук. Добавьте морковь и готовьте на этом же режиме еще 5 мин. Добавьте цуккини, пасту, оставшуюся часть масла, зелень (любая), болгарский перец, соль, черный перец. Установите режим «Тушение» на 40 мин., при этом смесь периодически помешивайте. Затем положите чеснок и сахар, тушите на этом же режиме еще 15–20 мин. Икру остудите, слейте образовавшуюся жидкость и измельчите блендером. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Икра кабачково-морковная

900 г кабачков, 400 г моркови, 4 зубчика чеснока, 70 мл растительного масла, 1 ½ чайной ложки 9 %-ного уксуса, 2 луковицы, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка тмина.

Все овощи вымойте и очистите. Кабачки нарежьте на небольшие кубики. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте. Чеснок измельчите в чеснокодавилке. Выложите в чашу мультиварки подготовленные овощи (кроме кабачков), влейте масло. Включите мультиварку в режиме «Жарка» на 20 мин. Через 10 мин. перемешайте икру. Добавьте кабачки, перемешайте, установите режим «Тушение» на 1 ч. После завершения режима измельчите овощную массу в блендере. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Установите режим «Тушение» на 20 мин. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Икра из кабачков

4 кабачка, 3 луковицы, 1 морковка, 1 пучок укропа, лука и кинзы, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка виноградного уксуса, ½ чайной ложки хмели-сунели, 0,25 чайной ложки молотого красного сладкого перца, 0,25 чайной ложки молотого черного перца, соль.

Все овощи и зелень вымойте и очистите. Кабачки нарежьте на кусочки среднего размера, посыпьте немного солью, чтобы они пустили сок. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке. Зелень измельчите. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите лук и морковь. Установите режим «Выпечка» на 20 мин. Добавьте кабачки и продолжайте готовить на этом же режиме еще 30 мин. Добавьте специи (любые), зелень (любая), чеснок, готовьте еще 10 мин. Перед окончанием варки влейте уксус. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Икра из кабачков с уксусом

3 кабачка (небольших), 3 морковки, 3 луковицы, 1 болгарский перец, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 10 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка красного острого перца, 1 щепотка тмина, 1 щепотка чеснока (сушеного).

Все овощи вымойте и очистите. Кабачки нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке. Болгарский перец и лук мелко нарежьте. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите в нее подготовленные овощи.

Установите режим «Выпечка» на 20 мин. Во время приготовления помешивайте. После звукового сигнала добавьте пасту, соль, сахар, специи. Установите режим «Тушение» на 1 ч. После звукового сигнала немного остудите овощную массу, измельчите в блендере до пюреобразного состояния. Добавьте уксус, установите режим «Плов», доведите пюре до кипения.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Овощная икра

2 ½ кг помидоров, 500 г лука, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 500 г яблок, 300 г чеснока, 1 стручок горького перца, 1 пучок петрушки (большой), 1 пучок сельдерея, 250 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Все овощи и яблоки вымойте и очистите. Нарежьте их небольшими кусочками и измельчите в блендере. Отдельно измельчите чеснок. Установите в мультиварке режим «Мультиповар», выложите в чашу измельченные овощи (кроме чеснока), добавьте соль, перец, растительное масло и готовьте 3 ч. Зелень вымойте, обсушите и мелко нарежьте. Добавьте зелень и чеснок в икру и продолжайте готовить еще 15 мин. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Лечо

1-й вариант

800 г помидоров, 400 г болгарского перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 0,25 чайной ложки уксусной эссенции, 1 щепотка тмина, 1 щепотка черного молотого перца.

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере. Болгарский перец нарежьте небольшими кусочками. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Лук мелко нарежьте. В чашу мультиварки выложите подготовленные овощи, сахар, соль, масло, специи. Установите в мультиварке режим «Тушение» на 1 ч. После звукового сигнала добавьте уксусную эссенцию и готовьте в режиме «Подогрев» 10 мин. Разложите лечо по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

2-й вариант

700 г болгарского перца, 500 г помидоров, 100 г моркови, 50 г сахара, 10 г зелени укропа, 10 г петрушки, 3 зубчика чеснока, 45 мл растительного масла, 25 мл 9 %-ного уксуса, 1 щепотка красного молотого перца, 1 щепотка соли.

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере. Болгарский перец нарежьте кольцами. Морковь натрите на мелкой терке. В чашу мультиварки выложите овощную массу и остальные ингредиенты и перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Разложите лечо по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

3-й вариант

700 г помидоров, 700 г болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени (любой), 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, ½ чайной ложки 9 %-ного уксуса, ½ чайной ложки соли, 1 щепотка паприки.

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере. Болгарский перец нарежьте кольцами. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Зелень промойте, обсушите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки выложите овощную массу и остальные ингредиенты и перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на

1 ч. Разложите лечо по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

4-й вариант

500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 10 г корня хрена, 70 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли, 2 чайные ложки 9 %-ного уксуса.

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере. Болгарский перец нарежьте небольшими кусочками, лук и хрен мелко нарежьте. В чашу мультиварки выложите овощную массу и остальные ингредиенты и перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Разложите лечо по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Овощная закуска «Зимняя»

500 г баклажанов, 500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 1 луковица (крупная), 1 морковка (средняя), 1 стручок красного острого перца (маленький), 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца, 150 г сахара, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, черный молотый перец, соль.

Все овощи вымойте и очистите. Баклажаны нарежьте кружочками, помидоры – на 4–8 долек в зависимости от размера. Болгарский перец нарежьте полосками, стручок острого перца измельчите, лук нарежьте полукольцами, морковь кружочками. Подготовленные овощи выложите в чашу мультиварки слоями в следующем порядке: морковь – баклажаны – болгарский перец – репчатый лук – помидоры. Каждый слой посыпьте измельченным острым перцем. Добавьте лавровый лист, черный молотый перец и перец горошком, сахар, соль и масло. Установите режим «Тушение» и доведите овощную массу до кипения, затем перемешайте и готовьте в течение 1 ч. За 5 мин. до окончания добавьте уксус. Разложите закуску по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Закуска из кабачка и грибов

1 кабачок (среднего размера), 800 г грибов (любых, свежих), 700 г помидоров, 50–70 г муки, 10 г сливочного масла, 10 г зелени укропа (измельченной), 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Кабачок вымойте, очистите и нарежьте кружками. Выложите в глубокую посуду, добавьте соль, муку и перемешайте. В чашу мультиварки влейте растительное масло, установите режим «Жарка» и обжарьте кружки кабачка с обеих сторон. Грибы тщательно промойте и отварите в соленой кипящей воде (1 столовая ложка соли на 1 л воды). Остудите, нарежьте небольшими кусочками и выложите в чашу мультиварки, обжаривайте вместе с кабачками. Добавьте сливочное масло и перемешайте. Помидоры вымойте и нарежьте кружочками. Отправьте в чашу мультиварки, положите перец и продолжайте готовить. Добавьте укроп, перемешайте и готовьте еще 5 мин.

Разложите закуску в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Салат-закуска «Ассорти»

1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 8 зубчиков чеснока, 6 горошин душистого перца, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла.

Для маринада: 700 мл воды, ½ столовой ложки столового уксуса, ½ столовой ложки соли, 1 столовая ложка сахара.

Банки вымойте, обдайте кипятком, крышки прокипятите. Овощи вымойте, очистите и нарежьте небольшими кусочками. Разложите по банкам одинаковыми порциями, добавьте перец горошком. В чашу мультиварки влейте воду, добавьте соль, сахар, установите режим «Суп». Когда вода закипит, добавьте уксус, перемешайте и выключите мультиварку. Разлейте получившийся маринад по банкам. Банки накройте блюдцами и поставьте в микроволновую печь на 2 мин. (маринад должен закипеть). Достаньте банки, закройте крышками, переверните вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Салат-закуска с цветной капустой

80 г цветной капусты, 2 помидора, 2 огурца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 болгарский перец, 1 морковка, 1 зонтик укропа, лавровому листу.

Для маринада: 800 мл воды, 1 ½ столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки сахара.

Все овощи вымойте и очистите. Цветную капусту разберите на соцветия. Лук нарежьте кольцами, болгарский перец «лодочками», морковь кружками. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Помидоры и огурцы нарежьте небольшими кусочками. Банку вымойте, обдайте кипятком, крышку прокипятите. На дно банки положите зонтик укропа, лавровый лист и чеснок. Затем поместите все подготовленные овощи в следующей последовательности: цветная капуста – морковь – лук – болгарский перец – помидоры – огурцы.

В чашу мультиварки влейте воду, добавьте сахар, соль и установите режим «Суп». Через 5 мин. добавьте уксус и готовьте до тех пор, пока маринад не закипит. Как только маринад закипит, готовьте еще 2 мин. и выключите мультиварку.

Горячим маринадом залейте содержимое банки, накройте блюдцем и поставьте в микроволновую печь на 2 мин. (маринад должен закипеть). Достаньте банку, накройте ее крышкой, переверните вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Салат из кабачков и свеклы

2 кг кабачков, 1 кг свеклы, 1 луковица, 200 г сахара, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки соли, 1 ½ столовые ложки уксусной эссенции, перец, гвоздика в бутонах, корица (молотая).

Все овощи очистите, вымойте и нарежьте небольшими кусочками. В чашу мультиварки налейте масло, добавьте овощи, сахар, соль, уксусную эссенцию, перец, гвоздику и корицу по вкусу. Установите режим «Тушение» на 30 мин.

Банки вымойте, обдайте кипятком, крышки прокипятите. Разложите салат по банкам, поставьте в духовой шкаф для пастеризации на 10 мин. Достаньте банки с салатом, закройте их крышками, переверните вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Салат «Остренький»

3 кг баклажанов, 5 болгарских перцев (среднего размера), 3–4 головки чеснока, 2 жгучих красных перца, 500 г томатной пасты, 200 г сахара, 250 мл растительного масла, 250 мл воды, 150 мл 6 %-ного уксуса, 1 столовые ложки соли.

Все овощи вымойте. Баклажаны нарежьте соломкой, предварительно удалив семена. Перцы очистите от кожицы и измельчите в блендере. Чеснок измельчите. Томатную пасту разведите водой. В чашу мультиварки выложите измельченные овощи, добавьте томатную пасту, сахар, соль, масло и уксус. Перемешайте и установите режим «Тушение» на 15 мин. Разложите салат в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Салат овощной с фасолью

1 ½ –2 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 250 г фасоли, 100 г сахара, 50 мл 9 %-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка соли.

Фасоль вымойте и варите до мягкости в отдельной посуде на плите, затем слейте воду. Все овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте. В чашу мультиварки налейте растительное масло и обжаривайте лук на режиме «Тушение» в течение 7 мин.

Морковь натрите на крупной терке, помидоры и перец нарежьте небольшими кубиками. Выложите овощи к луку, добавьте соль, сахар, и продолжайте готовить еще 15 мин., помешивая. Затем влейте уксус и готовьте еще 10 мин. Разложите салат в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Салат из зеленых помидоров и кабачков

1 кг зеленых помидоров, 500 г кабачков, 6 зубчиков чеснока, 3 луковицы, 1 болгарскому перцу, 1 пучок зелени петрушки и укропа.

Для маринада: 1 л воды, 9 горошин черного перца, 3 гвоздички, 3 лавровых листа, 2 горошины душистого перца, 3 столовые ложки соли, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 ½ столовые ложки сахара.

Все овощи вымойте и очистите. Перец нарежьте произвольно, помидоры и кабачки нарежьте кружками. Чеснок измельчите. Банки вымойте, обдайте кипятком, крышки прокипятите. На дно банок выложите несколько веточек зелени, нарезанные овощи, чеснок. В чашу мультиварки влейте воду, добавьте остальные ингредиенты для маринада (кроме уксуса). Перемешайте и установите режим «Суп» на 20 мин. За 5 мин. до окончания режима влейте уксус, перемешайте. Маринад процедите через сито или марлю и налейте в каждую банку. Поставьте банки с салатом в духовой шкаф для пастеризации на 10–15 мин. Достаньте банки, закройте их крышками, переверните вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Баклажаны по-корейски

500 г баклажанов, 500 г болгарского перца, 2 луковицы, 1 морковка (средняя), 1 головка чеснока, 1 стручок красного острого перца (маленький), 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, соль.

Все овощи вымойте и очистите. Баклажаны нарежьте соломкой и поместите в глубокую посуду, засыпьте солью, перемешайте и оставьте на 1 ч. Все остальные овощи нарежьте небольшими кусочками и также поместите в глубокую посуду, добавьте уксус и оставьте мариноваться в течение 5 ч. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите промытые от соли баклажаны. Установите режим «Тушение» и жарьте баклажаны до золотистого цвета. Достаньте готовые баклажаны и перемешайте их с маринованными овощами. Разложите баклажаны в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Приправа острая

400 г чеснока, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки черного молотого перца, 2 столовые ложки красного молотого перца.

Очистите чеснок и нарежьте его кусочками. Налейте растительное масло в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» и прокалите. Добавьте в раскаленное масло чеснок и специи (любые), перемешайте. Остудите полученную приправу до комнатной температуры и разлейте в стерилизованные банки. Закройте их металлическими или капроновыми крышками, храните в прохладном месте.

Приправа овощная

5 кг помидоров, 2 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг красного болгарского перца, 200 мл растительного масла, 1 столовая ложка черного, красного молотого перца, 5 столовых ложек соли.

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук тонкой соломкой, перец тонкими дольками, а морковь натрите на крупной терке. Приготовьте из томатов пюре в блендере или с помощью мясорубки. Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло и пассеруйте нарезанные овощи. Пассерованные овощи залейте томатным пюре, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 ч. 15 мин. Добавьте в овощную массу соль и специи (любые), перемешайте и доведите до кипения. Разложите овощную приправу в стерилизованные банки и закройте герметично металлическими крышками. Переверните банки вверх дном и оставьте до остывания.

Хреновая закуска

3 кг томатов, 500 г болгарского перца, 200 г корня хрена, 100 г чеснока, 3 столовые ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка черного молотого перца.

Вымойте и очистите овощи. Измельчите томаты и перец в блендере или с помощью мясорубки.

Выложите овощную массу в чашу мультиварки и включите режим «Тушение» на 40 мин. Измельчите чеснок и хрен, смешайте с черным молотым перцем, солью и сахаром и добавьте в мультиварку. Готовьте блюдо еще 10 мин. в том же режиме.

Разложите хреновую закуску в стерилизованные банки и герметично закройте металлическими крышками. Переверните их вверх дном и оставьте до остывания.

Острая пряная закуска

2 ½ кг сладкого перца, 500 г горького перца, 500 г томатной пасты, 100 г чеснока, 2 столовые ложки хмели-сунели, 1 столовая ложка сушеных трав (базилик, укроп, тимьян и др.), соли.

Перец вымойте и очистите, приготовьте из него пюре в блендере или с помощью мясорубки. Выложите в чашу мультиварки и включите режим «Тушение» на 1 ч. Очистите и измельчите чеснок и добавьте его вместе с травами, специями и солью в овощную массу. Переключите мультиварку в режим «Выпечка» на 20 мин. Готовую закуску переложите в стерилизованные банки и закройте герметично металлическими крышками.

Кетчуп

1 л томатного сока, 3 помидора, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, 100 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 2 чайные ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка зелени укропа, ½ чайные ложки корня имбиря, ½ чайные ложки тмина, 1 чайная ложка соли, ½ чайные ложки красного молотого перца.

Вымойте и очистите овощи. Смешайте небольшое количество томатного сока с крахмалом. Измельчите с помощью мясорубки или блендера томаты, лук и чеснок. Выложите овощную массу в чашу мультиварки, добавьте обычный томатный сок и перемешайте. Включите прибор в режиме «Тушение» на 30 мин. Добавьте в томатную массу уксус и специи и готовьте в том же режиме еще 1 ч. Влейте в овощную массу томатный сок с крахмалом и варите в течение 5 мин. Разложите готовый кетчуп по стерилизованным банкам и герметично укупорьте металлическими крышками. Храните банки с кетчупом в холодильнике.

Кетчуп с яблоками

2 кг томатов, 180 г сахара, 10 палочек гвоздики, 4 зубчика чеснока, 2 яблока (кислых сортов), 2 луковицы, 5–6 столовых ложек 9 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли, 1 чайная ложка мускатного ореха, 1 чайная ложка красного молотого перца, ½ чайной ложки корицы, ½ чайной ложки черного молотого перца.

Овощи и яблоки вымойте и очистите. Нарежьте их крупными кусками и измельчите в блендере или с помощью мясорубки. Выложите полученную массу в чашу мультиварки и добавьте в нее сахар, черный и красный молотый перец, гвоздику и соль. Включите прибор в режиме «Тушение» на 2 ½ ч.

Затем добавьте в готовящуюся массу корицу, мускатный орех и уксус, перемешайте. Включите режим «Варка на пару» на 10 мин. и готовьте, не закрывая крышки мультиварки. Готовый кетчуп разложите по стерилизованным банкам и закройте герметично металлическими крышками.

Домашний кетчуп

1 кг помидоров, 10 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, ё бутон гвоздики, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка зелени базилика, ½ чайной ложки молотой корицы, ½ чайной ложки кориандра.

Вымойте и очистите овощи. Помидоры на 1–2 мин. опустите в кипяток и снимите кожицу. Нарежьте помидоры и лук на небольшие кусочки. Измельчите чеснок, перец и базилик. Выложите в чашу мультиварки измельченные овощи. Влейте растительное масло. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Горячую томатную массу протрите через сито. Добавьте измельченные пряности, сахар и соль. Переложите кетчуп в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Оригинальный кетчуп

1 кг помидоров или 500 г томатной пасты, 1 апельсин, 1 пучок листьев базилика, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки оливок (без косточек), 3 столовые ложки оливкового масла, соль.

Помидоры на 1–2 мин. опустите в кипяток и снимите кожицу. Нарежьте помидоры и лук на небольшие кусочки. Измельчите базилик, чеснок и оливки. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки. Добавьте оливковое масло, сок и нарезанную цедру апельсина. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Переложите кетчуп в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Яично-масляный соус

100 г зеленого лука, 3 желтка, 1 зубчик чеснока, 1 огурец (маринованный), сок ½ лимона, 120 мл оливкового масла, оливки (без косточек), молотый черный перец, соль.

Сварите вкрутую 2 яйца, разотрите желтки. Добавьте соль, перец, лимонный сок и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Постепенно влейте оливковое масло, непрерывно взбивая соус, добавьте 1 желток сырого яйца. Выложите смесь в чашу мультиварки. Добавьте нарезанные оливки, мелко нарезанный зеленый лук, измельченный чеснок и кусочки маринованного огурца. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Домашний майонез

300 мл растительного масла, 150 мл молока, 1–2 столовые ложки лимонного сока, 1–2 столовые ложки белого винного уксуса, 3 чайные ложки дижонской горчицы, 2 чайные ложки зелени укропа, ½ чайной ложки соли.

Смешайте молоко и растительное масло в равных пропорциях.

Взбейте смесь в блендере и влейте в чашу мультиварки. Добавьте соль, лимонный сок, дижонскую горчицу и остальное растительное масло. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч.

Переложите майонез в стерилизованные банки, закройте крышками.

Соус на основе майонеза

150 г майонеза, 40 г огурцов (маринованных), 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка каперсов, 1 столовая ложка зеленого лука, молотый черный перец, соль.

Смешайте мелко нарезанные маринованные огурцы, измельченные зеленый лук и каперсы. Выложите массу в чашу мультиварки. Добавьте майонез и тщательно перемешайте. Влейте лимонный сок, посолите и поперчите. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками.

Овощной соус

500 г моркови, 500 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 100 г баклажанов, 100 мл томатного сока, 50 мл томатной пасты или 2–3 помидора, 1 столовая ложка карри в порошке, 1 столовая ложка паприки, 1 столовая ложка красного перчика чили, 1 столовая ложка молотого черного перца, 1 столовая ложка кориандра, 1 столовая ложка зиры, 125 мл воды.

В чашу мультиварки влейте немного растительного масла. Мелко нарежьте очищенные овощи и выложите в мультиварку. Добавьте томатную пасту и томатный сок. Добавьте пряности, молотый черный перец и соль. Влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на ½ –1 ½ ч. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Сливовый соус

1 ½ кг слив, 300 г сахара, 1 ½ стручка перчика чили, 1 пучок кинзы, 1 пучок базилика, 150 мл красного винного уксуса, соль.

Сливы вымойте и удалите косточки, выложите в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» на 10 мин. Затем сливы измельчите в пюре с помощью блендера. Добавьте сахар, мелко нарезанный острый перец, измельченную зелень и соль. Массу тщательно разотрите до получения однородной консистенции и поместите в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» и доведите соус до кипения. Добавьте красный винный уксус. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 мин. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Томатный соус

2 кг томатов, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонной кислоты, 1 ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки орегано (сушеного), ½ чайной ложки базилика (сушеного), черного молотого перца, соли.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте томаты на крупные куски и выложите в чашу мультиварки. Добавьте туда очищенный чеснок, мелко нарезанный репчатый лук, специи (любые), сахар и соль, перемешайте. Включите прибор в режиме «Тушение». Периодически перемешивайте овощную массу. Готовые продукты измельчите в кухонном комбайне или протрите через сито для удаления кожицы и семян томатов. Попробуйте готовое блюдо на вкус и при необходимости добавьте соли. Разлейте томатный соус в чистые сухие банки и прикройте металлическими крышками. Поставьте их в широкую емкость с водой для стерилизации. После закипания воды стерилизуйте банки объемом ½ л в течение 35 мин., а банки объемом 1 л – 40 мин. В каждую банку добавьте по 0,3 ч. л. лимонной кислоты на 1 л объема. Герметично закройте банки крышками и переверните горлышком вниз. Оставьте банки в таком положении до остывания.

Острый томатный соус с болгарским перцем

2 ½ кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 5 веточек укропа, 5 веточек петрушки, 5 веточек кинзы, 5 веточек листьев базилика, 3–4 головки чеснока, 3 стручка перчика чили, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 100 мл растительного масла, 100 мл 9 %-ного яблочного уксуса или 5 г лимонной кислоты, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли.

Пропустите через мясорубку очищенные лук и перец чили вместе с семенами. В чашу мультиварки влейте немного растительного масла и добавьте измельченные овощи. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 15 мин. Помидоры, чеснок и болгарский перец очистите и пропустите через мясорубку. Добавьте сахар, соль и лавровый лист. Влейте массу в чашу мультиварки. Добавьте остальное растительное масло. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Помешивайте соус во время приготовления. Удалите лавровый лист. Добавьте измельченную зелень и яблочный уксус, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Подогрев» или «Варка на пару» на 30 мин. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Томатный соус-заправка

2 кг томатов, 1 кг сладкого перца.

Вымойте и очистите овощи. Измельчите их с помощью мясорубки или в блендере. Овощную массу выложите в чашу мультиварки и готовьте 40 мин. в режиме «Тушение». Разлейте готовый соус в стерилизованные банки и укупорьте металлическими крышками. Поставьте банки вверх дном и накройте одеялом для медленного остывания. Перед использованием в томатный соус-заправку добавляйте любые специи (любые), соль и сахар.

Острый томат

2 ½ кг томатов, 1 столовая ложка соли, черный молотый перец.

Томаты вымойте и нарежьте ломтиками. Выложите их в чашу мультиварки, посолите, поперчите и перемешайте. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 25 мин. В течение этого времени несколько раз перемешайте содержимое мультиварки. Разложите томат в стерилизованные банки и закройте герметично металлическими крышками. Накройте банки теплым одеялом для медленного остывания.

Соус из алычи

3 кг алычи, 5–7 веточек укропа, 5–7 веточек кинзы, 5–7 веточек листьев базилика, 4 стручка перца чили, 2 головки чеснока, 4 столовые ложки 9 %-ного яблочного уксуса, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка хмели-сунели, 250 мл воды, соли.

Алычу обдайте кипятком, снимите кожицу и удалите косточки. Нарежьте ягоду на мелкие кусочки. Перец чили очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки выложите алычу, перец и влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 мин. Помешивайте соус во время приготовления. Добавьте очищенный и измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень (любая), сахар, соль и хмели-сунели. Включите мультиварку в режиме «Гречка» на 10–15 мин. Добавьте яблочный уксус. Включите мультиварку в режиме «Подогрев» на 10 мин. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Огуречный соус

3 кг огурцов, 1 ½ кг помидоров, 250 г сахара, 1 пучок укропа, ½ головки чеснока, 200 мл растительного масла, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка уксусной эссенции, ½ чайной ложки смеси черного, красного, белого, розового и душистого перца.

Помидоры без кожицы пропустите через мясорубку и поместите в чашу мультиварки. Влейте растительное масло. Включите мультиварку в режиме «Гречка» на 30 мин. Обязательно помешивайте массу в процессе приготовления. Масса станет густой. Огурцы очистите от кожицы и натрите на крупной терке, сок не сливайте.

В чашу мультиварки поместите огуречную массу с соком, добавьте очищенный измельченный чеснок, сахар и соль. Добавьте смесь перцев. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 15 мин. Влейте в огуречный соус уксусную эссенцию. Добавьте измельченную зелень.

Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» или «Подогрев» на 15 мин.

Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками.

Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Кисло-сладкий соус

300 г клюквы, 125 г сахарной пудры, 150 мл сухого красного вина, 150 мл апельсинового сока.

Поместите клюкву в чашу мультиварки. Влейте сухое красное вино и апельсиновый сок. Добавьте сахарную пудру. Включите мультиварку в режиме «Варка» на 40 мин. Не закрывая крышку, помешивайте соус в течение 10 мин., а затем закройте крышку. Измельчите готовый соус в блендере до консистенции пюре, переложите в стерилизованную банку, закройте крышкой. Переверните банку вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Ткемали

1 ½ кг сливы, 100 г зелени, 8 зубчиков чеснока, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли, вода.

Вымойте сливу и удалите плодоножки. Затем выложите в чашу мультиварки и залейте холодной водой так, чтобы она их только покрывала. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30–40 мин. Слейте воду из варочной емкости и достаньте сливы, остудите их и удалите косточки. Приготовьте из сливы пюре в блендере или с помощью мясорубки. Очистите чеснок, вымойте и просушите зелень. Готовое пюре перемешайте в блендере еще раз с добавлением чеснока и зелени. Добавьте в полученную массу соль и сахар, перемешайте и выложите в мультиварку.

Доведите ее до кипения в режиме «Варка на пару» и поварите 10 мин. Готовый соус разложите в стерилизованные банки и герметично укупорьте металлическими крышками.

Мятный ткемали

1 ½ кг сливы, 4 зубчика чеснока, 4 столовые ложки измельченного укропа, 3 столовые ложки измельченной мяты, 1 ½ столовые ложки сахара, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки красного и черного молотого перца, 250 мл воды.

Сливы вымойте и удалите косточки. Выложите их в чашу мультиварки и залейте водой. Включите режим «Варка на пару» на 15 мин. Размякшие сливы протрите через сито. Переложите полученное пюре в мультиварку и доведите до кипения. Добавьте в ягодную массу сахар и соль и варите еще 15 мин. в том же режиме. Добавьте зелень и специи и готовьте соус еще 15–20 мин.

Готовый ткемали разложите в стерилизованные банки и закройте герметично металлическими крышками.

Острая аджика

3 ½ кг сладкого болгарского перца, 2 ½ кг томатов, 4 стручка горького перца, 12–15 зубчиков чеснока, 5 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки соли, 100 мл растительного масла, 100 мл 10 %-ного уксуса.

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте перец и томаты крупными ломтиками и измельчите в блендере или с помощью мясорубки. Переложите овощную массу в чашу мультиварки и добавьте в нее сахар, соль, растительное масло и включите режим «Тушение» на 1 ч. 45 мин. Затем влейте в почти готовую аджику уксус перемешайте и варите еще 10 мин. Разложите готовый продукт в стерильные банки и герметично закройте их металлическими крышками.

Пикантная аджика

1 ½ кг помидоров, 500 г красного болгарского перца, 3 морковки, 3 луковицы, 3 яблока (кисло-сладких сортов), 2 головки чеснока, сок ½ лимона,

3 столовые ложки растительного масла, ½ столовые ложки сахара, молотый красный перец или стручок красного перчика чили, соль.

Пропустите через мясорубку очищенные от кожицы помидоры, морковь, репчатый лук. Измельчите чеснок. Очистите болгарский перец и яблоки. Пропустите перец и яблоки через мясорубку. Все ингредиенты тщательно перемешайте и выложите в чашу мультиварки. Добавьте соль, сахар, сок лимона, растительное масло и молотый красный перец или измельченный перчик чили.

Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 ч. Переложите аджику в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Аджика с кабачками

1 кг кабачков, 5 зубчиков чеснока, 4 сладких перца, ½ стручка горького перца, 85 мл растительного масла, 1 столовые ложки 9 %-ного уксуса, соли.

Вымойте и очистите овощи. Удалите у кабачков сердцевину. Перец и кабачки измельчите в блендере или с помощью мясорубки.

Добавьте в овощную массу сахар, соль, растительное масло и уксус, перемешайте и выложите в чашу мультиварки. Включите прибор в режиме «Тушение» на 45 мин. Добавьте к овощной массе измельченный чеснок, перемешайте и готовьте в том же режиме еще 15 мин. Готовую аджику разложите по стерилизованным банкам и закройте герметично металлическими крышками.

Аджика из кабачков

3 кг кабачков, 900 г помидоров, 400 г моркови, 400 г болгарского перца, 70 г сахара, 3 головки чеснока, 100 мл растительного масла, 1 ½ столовые ложки красного молотого перца, 1 столовые ложки соли.

Все овощи вымойте и очистите. Подготовленные овощи измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. Выложите овощную массу в чашу мультиварки. Добавьте соль, сахар, влейте масло. Установите режим «Тушение» на 1 ч. За 10 мин. до окончания режима положите в аджику красный молотый перец, перемешайте.

Разложите аджику в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Домашняя аджика

4 помидора, 4 зубчика чеснока, 3 красных болгарских перца, 2 стручка перчика чили, сок 1 лимона, 1 пучок зелени петрушки, 5 столовых ложек 10 %-ного яблочного уксуса, 1 столовая ложка сахара, ½ ст. л. соли.

Вымойте и очистите овощи. Пропустите болгарский перец и помидоры без кожицы через мясорубку. Выложите овощи в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 ч. Пропустите нарезанный чили и измельченный чеснок через мясорубку. За 30 мин. до готовности добавьте в соус острую массу, соль, измельченную зелень петрушки, сахар, сок лимона и яблочный уксус. Если домашняя аджика получилась жидкой, уваривайте ее до получения необходимой консистенции в режиме «Выпечка» или «Варка». Переложите аджику в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Аджика с яблоками и морковью

2 ½ кг томатов, 500 г яблок, 500 г моркови, 200 г чеснока, 6 сладких перцев, 3 горьких перца, 200 мл растительного масла, 1 столовая ложка соли.

Овощи и яблоки вымойте и очистите, а затем измельчите в блендере или с помощью мясорубки. Выложите полученную массу в чашу мультиварки и добавьте в нее растительное масло и соль, перемешайте. Включите прибор в режиме «Тушение» на 50 мин. Добавьте в готовящуюся массу измельченный чеснок и тушите все еще 10 мин. Готовую аджику разложите по стерилизованным банкам и герметично укупорьте металлическими крышками. Переверните банки вверх дном и оставьте в таком положении до остывания.

Аджика с оливковым маслом

3 кг томатов, 600 г болгарского перца, 400 г чеснока, 100 мл оливкового масла, 10 горошин душистого перца, 3 столовые ложки соли.

Вымойте и очистите овощи, нарежьте крупными кусками и измельчите в блендере. В овощную массу добавьте соль, душистый перец и выложите в чашу мультиварки. Включите ее в режиме «Тушение» на 1 ч. Прокипятите на плите в течение 5 мин. оливковое масло. Разложите готовую аджику в стерилизованные банки и в каждую из них налейте сверху по 1 столовая ложка оливкового масла. Герметично закройте банки металлическими крышками. Храните банки с аджикой в холодильнике.

Аджика с хреном

3 кг томатов, 2 кг болгарского перца, 3 головки чеснока, 3 корня хрена, 2 пучка петрушки, 2 пучка кинзы, 1 л аджики, 3 столовые ложки 6 %-ного уксуса, сахара, соли.

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте томаты, хрен и перец крупными кусками и измельчите вместе с чесноком и зеленью в мясорубке. Перелейте овощную массу в чашу мультиварки, добавьте сахар, соль и уксус, перемешайте. Варите аджику в течение 40 мин. в режиме «Тушение». Переложите готовый продукт в стерилизованные банки и закройте их герметично металлическими крышками. Переверните вниз горлышком до остывания.

Нежная аджика

3 кг сладкого красного перца, 500 г томатной пасты, 250 г чеснока, 50 г соли, 250 мл рафинированного растительного масла, 1 пучок петрушки.

Вымойте и очистите овощи и зелень. Измельчите по отдельности перец, зелень и чеснок в блендере или с помощью мясорубки. Переложите массу из перца в чашу мультиварки и варите в течение 30 мин. в режиме «Тушение». Добавьте туда зелень (любая), чеснок, соль и готовьте в том же режиме еще 20 мин. Готовую аджику переложите в стерилизованные банки и герметично закройте металлическими крышками.

Заправка для рассольника

2 кг огурцов, 250 г моркови, 250 г томатной пасты, 250 г репчатого лука, 185 г перловой крупы, 2 столовые ложки растительного масла, 9 %-ного уксуса, соли.

Промойте перловую крупу и залейте водой на ночь. Вымойте и очистите овощи. Измельчите огурцы на крупной терке и через 2 ½ ч. слейте с полученной массы жидкость. Мелко нарежьте лук, а морковь натрите на крупной терке.

Налейте в чашу мультиварки растительное масло и пассеруйте лук с морковью. Для этого включите режим «Выпечка» на 10 мин. Добавьте в мультиварку огуречную массу, перловую крупу, томатную пасту и соль, перемешайте. Включите прибор в режиме «Тушение» на 1 ч. В течение этого времени несколько раз перемешайте готовящиеся продукты. Добавьте в овощную массу уксус, перемешайте и переключите мультиварку на режим «Выпечка». Доведите содержимое мультиварки до кипения. Разложите заправку для рассольника в стерилизованные банки и герметично закройте металлическими крышками.

Свекольная заправка для борща

1 ½ кг свеклы, 700 г моркови, 6 сладких перцев, 6 помидоров, 1 горький перец, 1 головка чеснока, 1 корень хрена, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-ного уксуса, 5 горошин душистого перца, 3 столовые ложки соли, 300 мл воды.

Овощи вымойте и очистите. Свеклу нарежьте соломкой, морковь натрите на крупной терке, перец и томаты нарежьте ломтиками. Хрен натрите на мелкой терке, а чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Все овощи выложите в чашу мультиварки, добавьте специи и соль и перемешайте. Включите режим «Тушение» на 40 мин. Добавьте в овощную массу растительное масло и уксус и варите еще 10 мин. Разложите свекольную заправку в стерилизованные банки и герметично закройте их металлическими крышками. Переверните банки вверх дном и оставьте до остывания.

Маринованные опята

1 кг опят, 6 палочек гвоздики, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 зубчик чеснока, 5 столовых ложек 9 %-ного уксуса, 1 ½ –2 столовые ложки соли, 500–600 мл воды.

Грибы очистите и промойте. Крупные грибы нарежьте на кусочки. Залейте их на 15–20 мин. холодной водой. Выложите грибы в чашу мультиварки и залейте водой. Включите прибор в режиме «Тушение» на 35 мин. Через 15–20 мин. с начала термической обработки откройте мультиварку и уберите образовавшуюся пену, затем добавьте к грибам лавровый лист и соль. Положите черный перец горошком, гвоздику и влейте уксус, перемешайте. Тушите грибы еще 5 мин. Переключите мультиварку на режим «Подогрев» на 15 мин. Переложите грибы в стерилизованные банки, герметично закройте металлическими крышками. Накройте банки теплым одеялом для медленного остывания.

Маринованные грибы с яблоками

500 г грибов (любых), 2–3 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, ¼ яблока, 75 мл растительного масла, 40 мл 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка меда, 1 чайная ложка соли.

Грибы промойте, очистите и нарежьте средними кусочками. Чеснок очистите и измельчите. Яблоко нарежьте ломтиками. Выложите подготовленные продукты в чашу мультиварки, добавьте к ним перец, лавровый лист, мед, соль и уксус. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 10 мин.

Готовый продукт немного остудите и разложите в стерилизованные банки, закройте их металлическими крышками и храните в холодильнике.

Грибное ассорти

1-й вариант

250 г маслят, 250 г опят, 100 г майонеза, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Грибы промойте, очистите и нарежьте кусочками. Репчатый лук очистите и нарежьте тонкими полукольцами. В чашу мультиварки влейте оливковое масло, выложите грибы. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 40 мин. Готовьте грибы при открытой крышке, чтобы испарялась лишняя влага. Через 20 мин. добавьте нарезанный лук, соль, черный перец. Еще через 10 мин. добавьте майонез. Закройте крышку и готовьте в течение 10 мин.

Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 мин. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

2-й вариант

400 г опят, 600 г маслят, 6 стеблей тимьяна, 2 лавровых листа, 1 стебель розмарина, 500 мл оливкового масла, 3 столовые ложки хересного уксуса, 1 чайная ложка кайенского перца, молотый черный перец, соль.

Грибы промойте, очистите. Оливковое масло смешайте с черным перцем, измельченными тимьяном, розмарином и лавровым листом. Смесь влейте в чашу мультиварки, выложите грибы. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 мин. Грибы должны томиться, а не жариться. Посолите и перемешайте. Через 5 мин. добавьте хересный уксус. Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 мин. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

3-й вариант

225 г шампиньонов, 125 г грибов шиитаке, 125 г устричных грибов, 40 г лука-шалота, 30 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка зелени петрушки, тимьян, молотый черный перец, соль.

Вымойте и обсушите все грибы. Шампиньоны нарежьте четвертинками. Отрежьте ножки шиитаке, шляпки нарежьте ломтиками по 2–3 см. Устричные грибы разрежьте на половинки. Нагрейте на среднем огне в сотейнике сливочное масло. Влейте растопленное сливочное масло в чашу мультиварки. Добавьте

очищенный от шелухи и мелко нарезанный лук-шалот. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 1–2 мин. Добавьте все грибы, посыпанные тимьяном, солью и молотым черным перцем. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 15–20 мин. Готовьте до испарения излишней влаги. Добавьте измельченный чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки за 1–2 мин. до готовности. Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 мин. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Жареные лисички

300–400 г лисичек, 1 луковица, 1 морковка, 1 пучок укропа или петрушки, 250 мл растительного масла, вода, молотый черный перец, соль.

Грибы вымойте. Крупные нарежьте на кусочки. Овощи вымойте и очистите, лук нарежьте кубиками или полукольцами, морковь соломкой. В чашу мультиварки влейте растительное масло и выложите овощи. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 40 мин. Через 10–15 мин. добавьте лисички, соль и перемешайте. Смешайте нарезанную зелень со специями. Выложите смесь в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30–35 мин. При необходимости добавьте горячую воду.

Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 мин.

Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Тушеные белые грибы

500 г белых грибов, 200 г репчатого лука, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, молотый черный перец, соль.

Грибы вымойте, очистите и нарежьте небольшими ломтиками. Очистите лук и нарежьте небольшими кубиками. В чашу мультиварки влейте растительное масло и выложите репчатый лук. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 10–15 мин. и обжарьте лук до золотистого оттенка. Добавьте белые грибы, майонез и соль, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 мин. Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 мин. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Иллюстрации

Свинина в молоке

Вегетарианский рис

Свиные котлеты

Рождественский гусь

Тушеные овощи

Банановый пирог

Апельсиновый кекс

Суп с вермишелью

Куриные рулетики

Рыба в фольге

Куриная грудка в сливочном соусе

Мясо с картофелем и грибами

Куриная грудка в сливочном соусе

Семга на пару

Манная каша с фруктами

Кольца кальмаров в сметане

Спагетти с фаршем

Ризотто с креветками

Телятина с грибами

Говядина с овощами

Картошка с грибами

Запеченый картофель

Борщ

Спагетти в томатном соусе

Тыквенный суп-пюре

Фаршированный перец

Пирог с яблоками и творогом

Запеченые овощи с сыром

Запеченная брокколи

Овощное рагу

Борщ с фасолью

Запеченая курица в беконе